Unterlagen zur Ausschreibung der Gastronomie der Emslandhallen

s.y.n.d.i.c.u.s
management GmbH
Birkenhain 16
58093 Hagen
Email: info@syndicusgmbh.de
Tel: 0 23 31 / 348 74 19
Fax: 0 23 31 / 348 74 20

Inhaltsverzeichnis

1. Beschreibung der Objekte 3
2. Nutzungskonzept 5
3. Lagepläne – EmslandArena 23
4. Medien- und Geräteliste - EmslandArena 29
5. Infrastruktur Gastronomie Emslandhallen (Inventar) 41
6. Besucherzahlen – Emslandhallen 50
7. Veranstaltungen in den Emslandhallen 2007-2011 51

Kurz-Exposé

Gastronomie der Emslandhallen
einschl. EmslandArena

Der Eigenbetrieb Emslandhallen der Stadt Lingen (Ems) als Betreiber der Emslandhallen in Lingen beabsichtigt, zur Neueröffnung der Multifunktionshalle ab August 2013, die Gastronomie des Neubaus EmslandArena sowie der bestehenden Emslandhallen zu verpachten.

Angaben zum Pachtobjekt:

Das Gelände der Emslandhallen und der neugeplanten Multifunktionshalle „EmslandArena" sind am Rande der Innenstadt von Lingen durchaus gut gelegen. Besonders positiv ist die leichte Erreichbarkeit mit dem PKW und die ausreichenden Parkplätze am Gelände.

Mit der Eröffnung der neuen Multifunktionsarena (Herbst 2013) startet Lingen in ein neues Entertainmentzeitalter für die gesamte Region: Die EmslandArena bietet den multifunktionalen Raum für hochkarätige national und international besetzte Events. Durch die hohe Anpassungsfähigkeit der Halle kann sie zusätzlich für Messen sowie TV-Shows oder Wirtschaftsveranstaltungen genutzt werden. So wird durch variabel gestaltbare Konfigurationen zwischen 900 und 5.000 Besuchern Platz geboten. Damit können in Lingen überregionale Veranstaltungen realisiert werden, die weit über das Emsland, die Grafschaft Bentheim und die nähere Region hinaus reichen. Die Veranstaltungsplanung allein für die EmslandArena entwickelt ein VA-Mix in den Bereichen Sport, Entertainment, Konzert und Business, dabei wird eine Größenordnung von mittelfristig 50-70 VA angestrebt.

Zusätzlich dienen VIP-Logen und ein Businessbereich als Meeting-Point mit Erlebnischarakter.

Darüber hinaus werden allein in den Emslandhallen jährlich Veranstaltungen (Messen, Ausstellungen und Märkte) mit einer Besucherzahl von insgesamt 250.000 Personen durchgeführt.

Das Angebotsprofil im Veranstaltungsbereich reicht von der Kiosk-/Pausenbewirtschaftung über das klassische Buffet, Versorgung von Messen, Ausstellungen, Märkten und Tagungen bis zum gehobenen Mehr-Gänge-Menü.

Unterschiedliche Zielgruppen müssen angesprochen und bedient werden: Die Spanne reicht hier von der Studenten-Party, über eine projektierte Business-Lounge für die Vertreter der Wirtschaft bis zur Betreuung der VIP-Gäste. Auch die Übernahme der Pausenbewirtschaftung in der EmslandArena ist eine vom Synergie-Effekt her gewünschte Option.

Die gastronomischen Rechte sollen grundsätzlich exklusiv an den Pächter vergeben werden.

D.h. es besteht nicht nur das Recht eine Veranstaltung gastronomisch zu betreuen, sondern auch die Pflicht.

Ein Gastronomie-Umsatz von 600.000 Euro. wird mittelfristig angestrebt.

Pachtzins/Kosten: (Verhandlungsbasis)

Der Pachtzins setzt sich aus einer noch zu verhandelnden **Umsatzpacht mit Mindestpachtbetrag** und den umlagefähigen Nebenkosten zuzüglich derzeit 19% MWSt. zusammen.

Pachtdauer:

Dieser Pachtvertrag soll voraussichtlich zum 01. August 2013 beginnen und am 31. Juli 2016 auslaufen. Über Optionsmöglichkeiten kann verhandelt werden.

Bewerbung:

Pachtinteressenten können weitere Informationen und Bewerbungsunterlagen ***ausschließlich*** über folgendes Beratungsunternehmen anfordern:

s.y.n.d.i.c.u.s
management GmbH
Birkenhain 16
58093 Hagen
Email: bewerbung@syndicusgmbh.de
Tel: 0 23 31 / 348 74 19
Fax: 0 23 31 / 348 74 20

Bei der Einreichung der Bewerbungsunterlagen wird ein Konzept für den Betrieb und ein umfassender Nachweis der Eignung (Fachkunde, Zuverlässigkeit, Leistungsfähigkeit) erwartet. Die erforderlichen Eignungsnachweise werden in den weiteren Informationen und Bewerbungsunterlagen näher bezeichnet.

Bei Interesse reichen Sie die vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum ***31. Januar 2013*** über die vorgenannte Unternehmensberatung ein. Nach diesem Termin eingereichte Bewerbungen können bei den anschließenden Verhandlungen nicht berücksichtigt werden.

Bei Fragen steht Ihnen die beauftragte Unternehmensberatung Fa. s.y.n.d.i.c.u.s management GmbH unter den oben genannten Kommunikationsmitteln gerne zur Verfügung.

STADT LINGEN EMS

EmslandArena

Nutzungskonzept

Inhaltsverzeichnis

1. EmslandArena: Ziele und Nutzungskonzept
2. EmslandArena: Zahlen, Daten, Fakten
3. EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen für Veranstaltungen

EmslandArena

EmslandArena – Ziele u. Nutzungskonzept

Ziel

Durchführung von überregional beachtenswerten Veranstaltungen im Veranstaltungskomplex EmslandArena (bestehende EL-Hallen u. Neubau EmslandArena) zur Förderung

- des Bekanntheitsgrads
- des Images
- der Stärkung u. Attraktivierung der Region

EmslandArena bestehend aus

Neubau EmslandArena

Nutzung für:

- **Sport**
  Handball, Hallenfußball, Reiten, lokale Sportevents, Trendsport
- **Konzert**
  Rock, Pop, Klassikkonzerte, Tatoo Festival, Volksmusik
- **Entertainment**
  Comedy, Rundfunkproduktionen, Tanzshows
- **Business**
  Betriebs- und Hauptversammlungen, Betriebsfeiern, Kongresse / Tagungen; Meeting-Point

Emslandhallen

Nutzung für:

- **Messen**
- **Ausstellungen**
- **Börsen u. Märkte**

- Erhöhte Multifunktionalität und flexible Anpassung der Räumlichkeiten werden Veranstaltungen von 900 – 5000 Besuchern in sehr guter Qualität ermöglichen.
- ca. 350.000 – 400.000 Besucher werden jährlich erwartet.

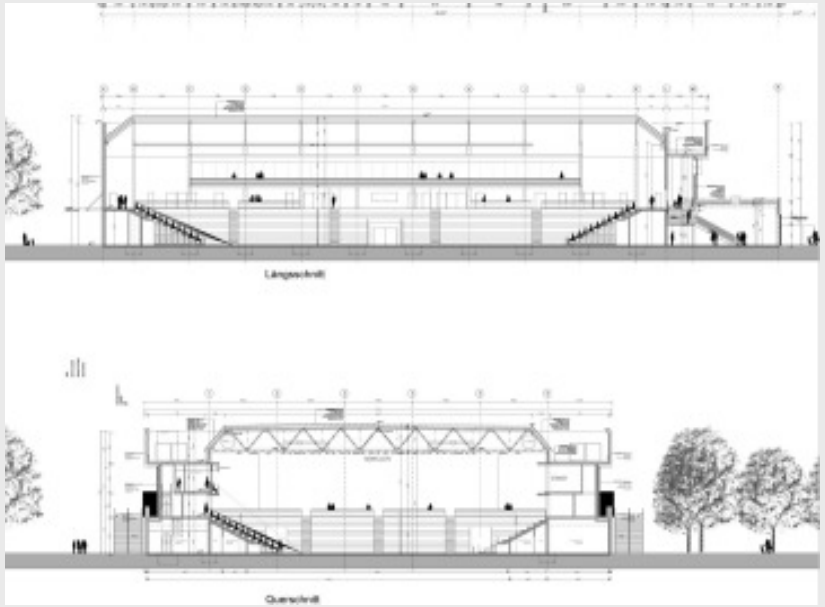
Zahlen, Daten, Fakten

STADT LINGEN EMS

EmslandArena: Lage

- gute Verkehrerschließung
- im Herzen Lingens
- Nähe zur Innenstadt
  und zum Lingener Bahnhof
- etablierter Standort

Neubau EmslandArena: Zahlen, Daten, Fakten



Allgemeine Maße

- Gesamtbreite 61,50 m
- Gesamtlänge 90 m
- Gesamthöhe 16 m
- Bruttorauminhalt 76.000 m³
- Bruttogeschossfläche 14.000 m²

Nutzmaße

- Breite: ausgezogene Tribünen 26,30 m
- Länge: ausgezogene Tribünen 48 m
- Breite: eingeschobene Tribünen 31,20 m
- Länge: eingeschobene Tribünen 60,90 m
- Lichte Höhe fertiger Betonboden bis Sub-Grid 13 m

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Übersicht der Nutzungsmöglichkeiten für 900 bis zu 5.000 Besucher

Handball
Gesamtbelegung mit Rang: 4.200
Gesamtbelegung ohne Rang: 3.640

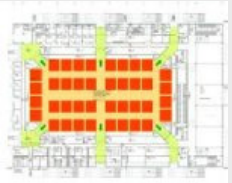
Mittelbühne
Gesamtbelegung mit Rang: 4.614
Gesamtbelegung ohne Rang: 4.054

Konzert Bestuhlt
Gesamtbelegung: 3.617

Reiten
Gesamtbelegung mit Rang: 2.373
Gesamtbelegung ohne Rang: 1.935

Endbühne Groß
Gesamtbelegung mit Rang: 3.778
Gesamtbelegung ohne Rang: 3.498

Amphitheater
Gesamtbelegung mit Rang: 862
Gesamtbelegung ohne Rang: 760



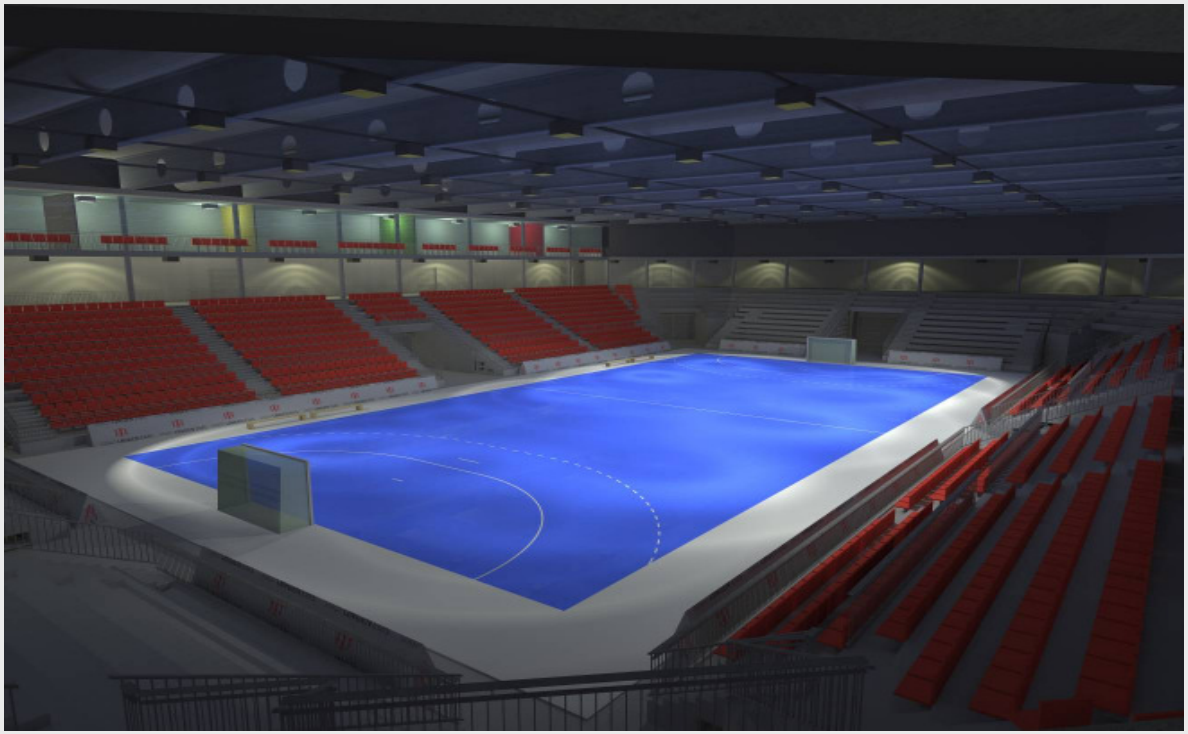
Messe
Gesamtbelegung mit Rang: 1.840
Gesamtbelegung ohne Rang: 1.840

Endbühne Klein
Gesamtbelegung mit Rang: 4.813
Gesamtbelegung ohne Rang: 4.469

TV-Show
Gesamtbelegung mit Rang: 2.536
Gesamtbelegung ohne Rang: 2.394

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Handball



Anzahl Plätze*:

VIP: 76

Gesamt oben: 4.180

Gesamt unten: 20

Gesamt: 4.200

*** bei vollständiger Nutzung der Stirntribünen als Stehplätze**

STADT **LINGEN** EMS

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Reitveranstaltungen

<u>Anzahl Plätze:</u>

VIP 76

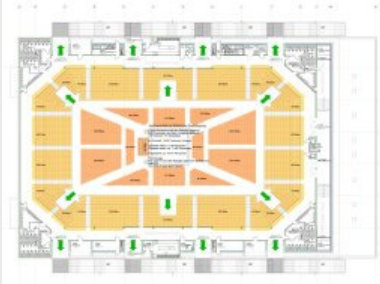
Gesamt oben: 1.915

Gesamt unten: 20

Gesamt:1.935

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Mittelbühne



Anzahl Plätze:

VIP 76

Gesamt oben: 3.176

Gesamt unten: 1.438

Gesamt: 4.614

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Endbühne

<u>Anzahl Plätze:</u>

VIP 65

Gesamt oben: 1.823

Gesamt unten: 2.990

Gesamt: 4.813

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Amphitheater

<u>Anzahl Plätze:</u>

VIP 0

Gesamt oben: 482

Gesamt unten: 380

Gesamt: 862

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Endbühne klein bestuhlt/Kongress

<u>Anzahl Plätze:</u>

VIP 65

Gesamt oben: 1.548

Gesamt unten: 2.004

Gesamt: 3.617

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

TV Show

<u>Anzahl Plätze:</u>
VIP: 0
Gesamt oben: 1.112
Gesamt unten: 1.424
Gesamt: 2.536

EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Betriebsfeiern u. Partys im Foyer

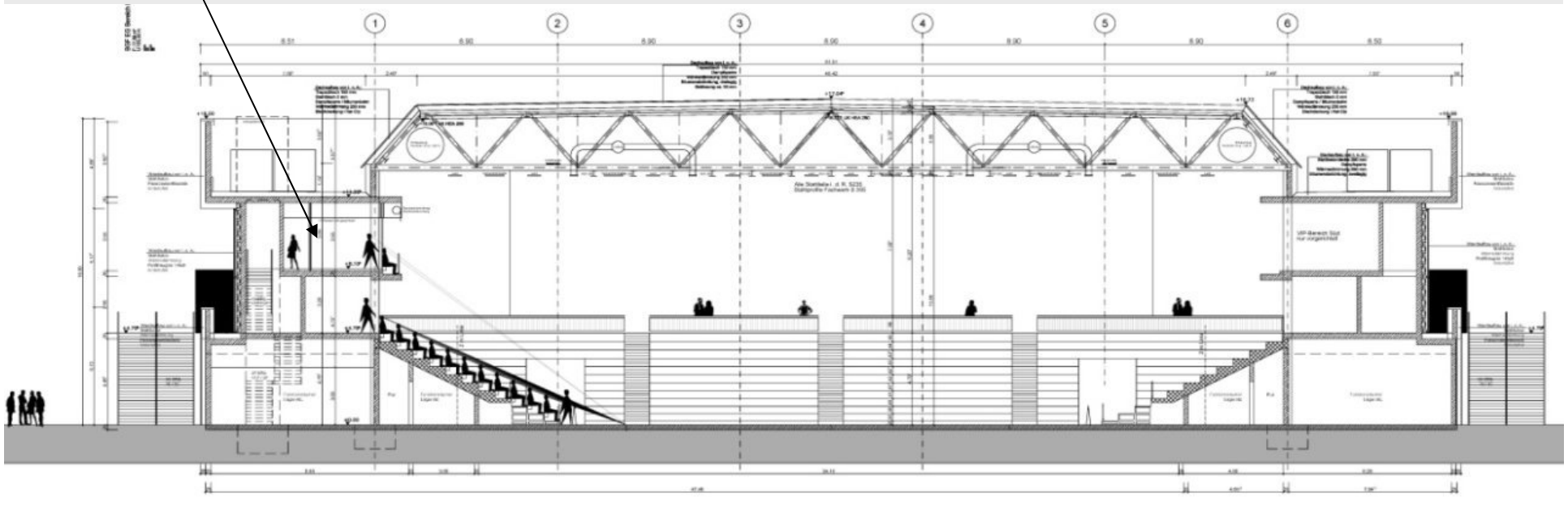
EmslandArena: Multifunktionaler Rahmen

Betriebsfeiern u. Partys im Foyer

Logen u. Clubbereiche

Businessbereich im 2. Obergeschoss:

- 4 VIP-Logen u. Event Logen
- Club Bereich mit Business Seats

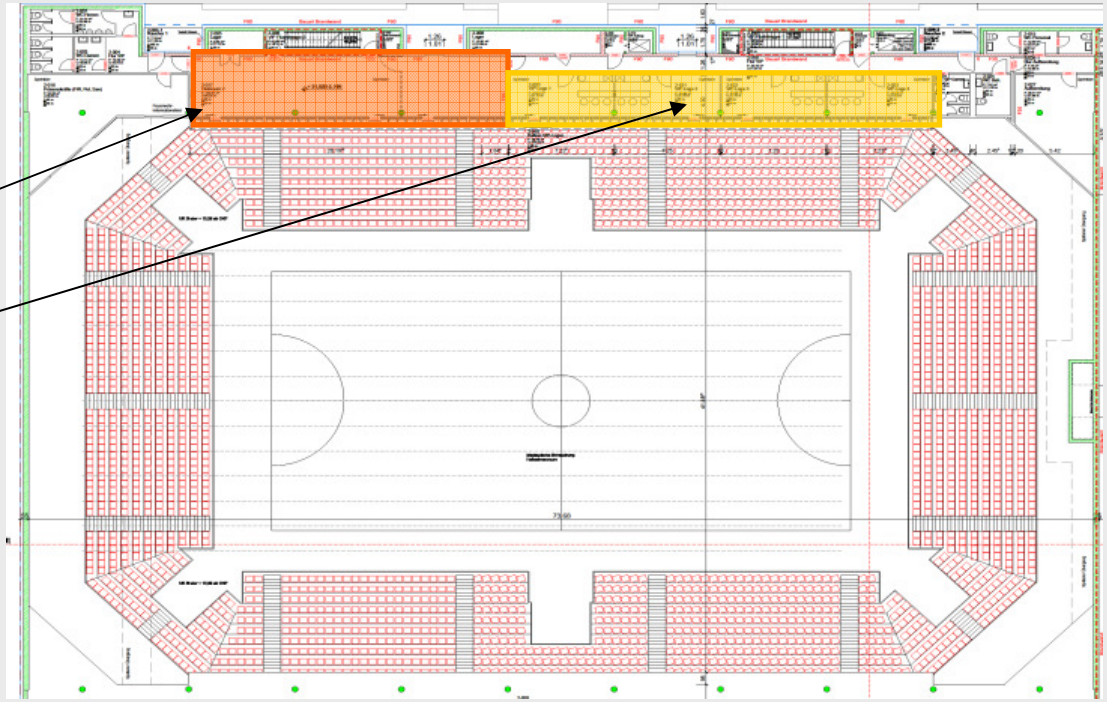


Logen u. Clubbereiche

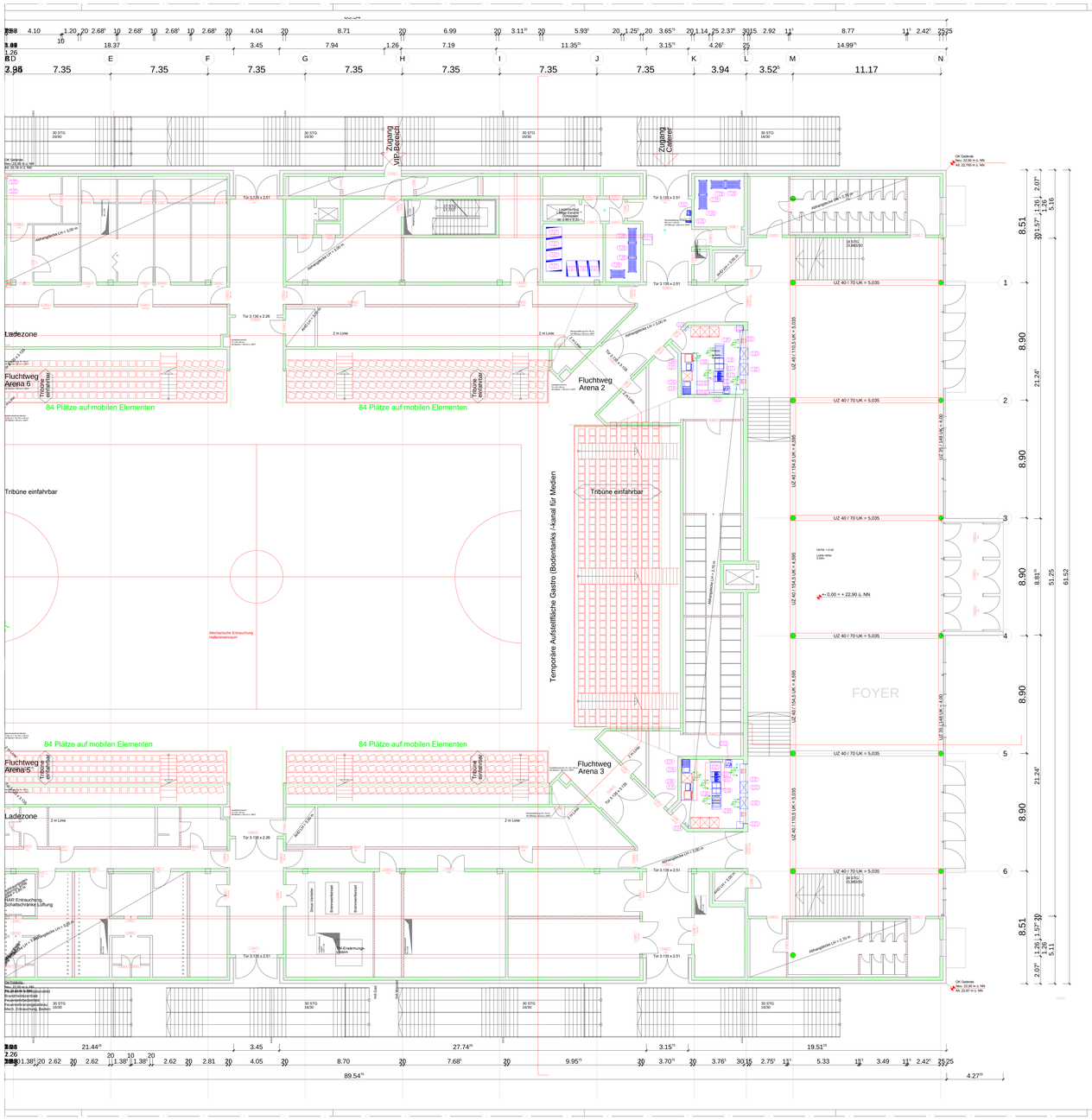
Businessbereich

im 2. Obergeschoss

- Clubbereich mit Business Seats
- VIP- und Eventlogen



STADT LINGEN EMS



Positionsummern

1.01	1 Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
1.02	0,88 lfdm	HOTSTATION
1.03	0,88 lfdm	KALTSTATION
1.08	1 Stck	ARBEITSTISCH
1.09	1 Stck	KOHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE
1.10	1 Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
1.13	1 Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
1.14	1 Stck	GLÄSERSPÜLAUTOMAT
1.17	2 Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
1.18	1 Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
1.21	1 Stck	GRILLGERÄT
1.22.01	1 Stck	HAUBE
1.22.02	1 Stck	HAUBE
1.23	1 Stck	FEUERLöSCHANLAGE
1.24	1 Stck	INSEKTENVERNICHTER
1.25	1 Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
1.26	1 Stck	1 SPÜLBECKEN MIT ABTRÖPFFLÄCHE
2.01	1 Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
2.02	0,88 lfdm	HOTSTATION
2.03	0,88 lfdm	KALTSTATION
2.08	1 Stck	ARBEITSTISCH
2.09	1 Stck	KOHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE
2.10	1 Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
2.13	1 Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
2.14	1 Stck	GLÄSERSPÜLAUTOMAT
2.17	2 Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
2.18	1 Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
2.21	1 Stck	GRILLGERÄT
2.23	1 Stck	FEUERLöSCHANLAGE
2.24	1 Stck	INSEKTENVERNICHTER
2.25	1 Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
2.26	1 Stck	1 SPÜLBECKEN MIT ABTRÖPFFLÄCHE
5.05	2 Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
5.45	1 Stck	SPÜLTISCH; HWB+PAPIERKORB; WANDSCHRANK
7.07	7 Stck	EURO-PALETTE
7.28	8 Stck	REGALWAGEN FAHRBAR
9.12	1 Stck	HANDWASCHBECKEN
9.27	1 Stck	STEHPULT; KLAPPBAR
9.35	1 Stck	SCHLAUCHAUFROLLER 1/2"

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Art der Änderung
A	[Datum]	[Zeichner]	[Änderung]

Plansymbole

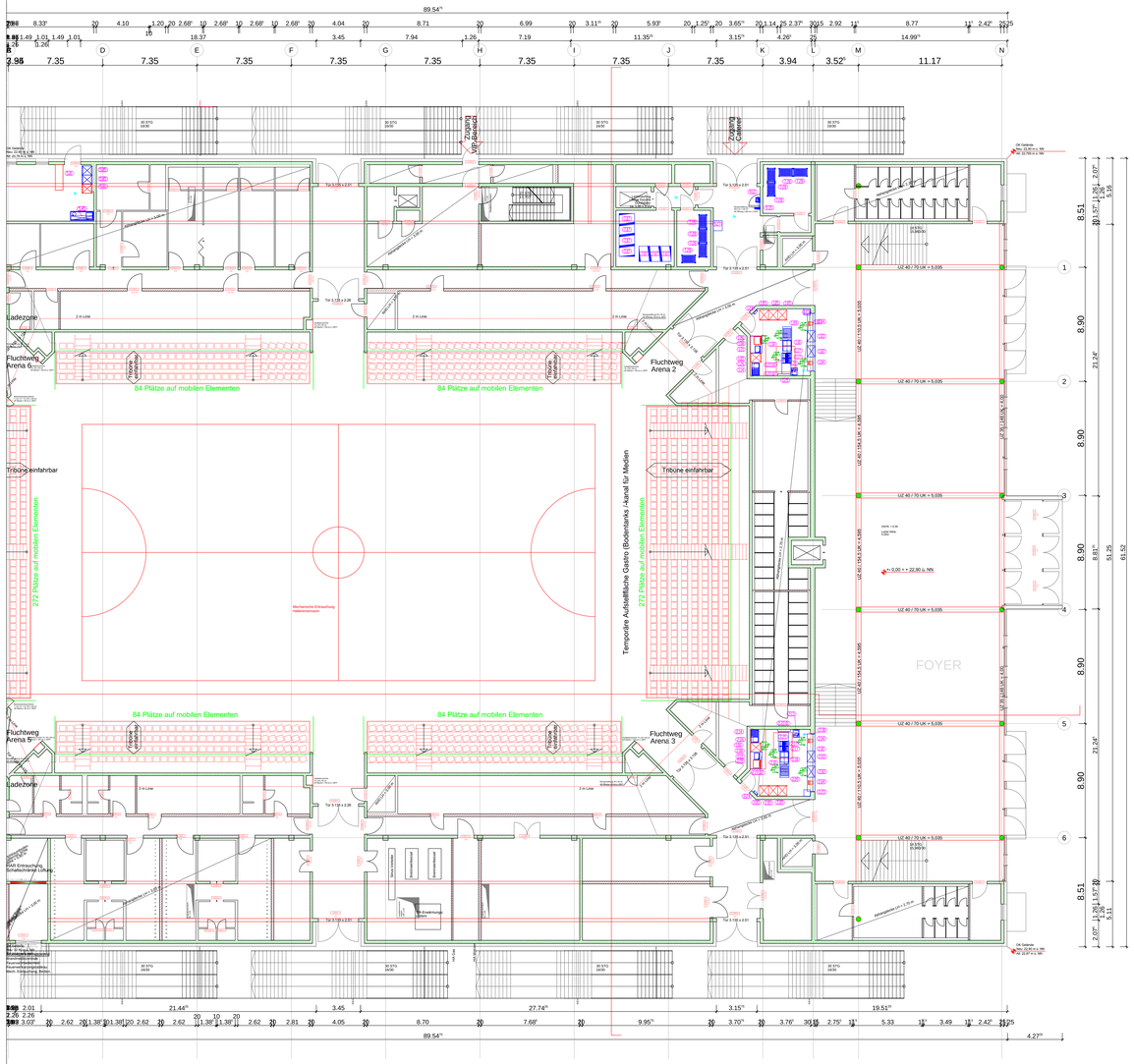
Mauerwerk nach Statik
Stahlbeton
Gipskarton
Wärmedämmung
Wand
Heizölabscheider
Heizölsperre
Absperreinrichtung gegen Rückfluss
Kalkentsäuerungspumpe
Fäkalienhebeanlage

Bauherr

Planer

i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG
Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0) 62 21 - 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

Projekt:	Neubau Emslandarena Lingen				
Projektnr:	211035	Kurzbez:	Emslandarena	Leistung:	Ausschreibung
Dateiname:	le_LV_110801_EAL_GR_EG_121212.dwg		Modul	[Modul]	Release AutoCAD 2004
Planinhalt:	Küchentechnik Erdgeschoss			Plannummer:	00.00 - 00 - A
Maßstab:	1:100	Datum:	12.12.2012	Gezeichnet:	[Zeichner] BAE



Positionsummern

1.01	1	Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
1.02	1	Stck	HOTSTATION
1.03	1	Stck	KALTSTATION
1.04	2	Stck	MONITOR
1.05	1	Stck	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1
1.05	3	Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
1.06	1	Stck	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1
1.08	1	Stck	ARBEITSTISCH
1.09	1	Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE
1.10	1	Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
1.13	1	Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
1.14	1	Stck	GLÄSERSPÜLAUTOMAT
1.17	2	Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
1.18	1	Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
1.20	1	Stck	GRILLGERÄT GRIDDLE-LINE
1.21	1	Stck	GRILLGERÄT
1.22.01	1	Stck	HAUBE
1.22.02	1	Stck	HAUBE
1.23	1	Stck	FEUERLÖSCHANLAGE
1.24	1	Stck	INSEKTENVERNICHTER
1.25	1	Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
1.26	1	Stck	1 SPÜLBECKEN MIT ABTROPFFLÄCHE
2.01	1	Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
2.02	1	Stck	HOTSTATION
2.03	1	Stck	KALTSTATION
2.04	2	Stck	MONITOR
2.05	3	Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
2.08	1	Stck	ARBEITSTISCH
2.09	1	Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE
2.10	1	Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
2.13	1	Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
2.14	1	Stck	GLÄSERSPÜLAUTOMAT
2.17	2	Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
2.18	1	Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
2.20	1	Stck	GRILLGERÄT GRIDDLE-LINE
2.21	1	Stck	GRILLGERÄT
2.22.01	1	Stck	HAUBE
2.22.02	1	Stck	HAUBE
2.23	1	Stck	FEUERLÖSCHANLAGE
2.24	1	Stck	INSEKTENVERNICHTER
2.25	1	Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
2.26	1	Stck	1 SPÜLBECKEN MIT ABTROPFFLÄCHE
2.30	1	Stck	BODENABLAUF
5.01	1	Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
5.05	2	Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
5.06	1	Stck	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1
5.45	1	Stck	SPÜLTISCH; HWB+PAPIERKORB; WANDSCHRANK
7.07	7	Stck	EURO-PALETTE
7.28	8	Stck	REGAL
9.12	1	Stck	HANDWASCHBECKEN
9.27	1	Stck	STEHPULT; KLAPPBAR
9.35	1	Stck	SCHLAUCHAUFROLLER 1/2"

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Änderungen	Art der Änderung
A				

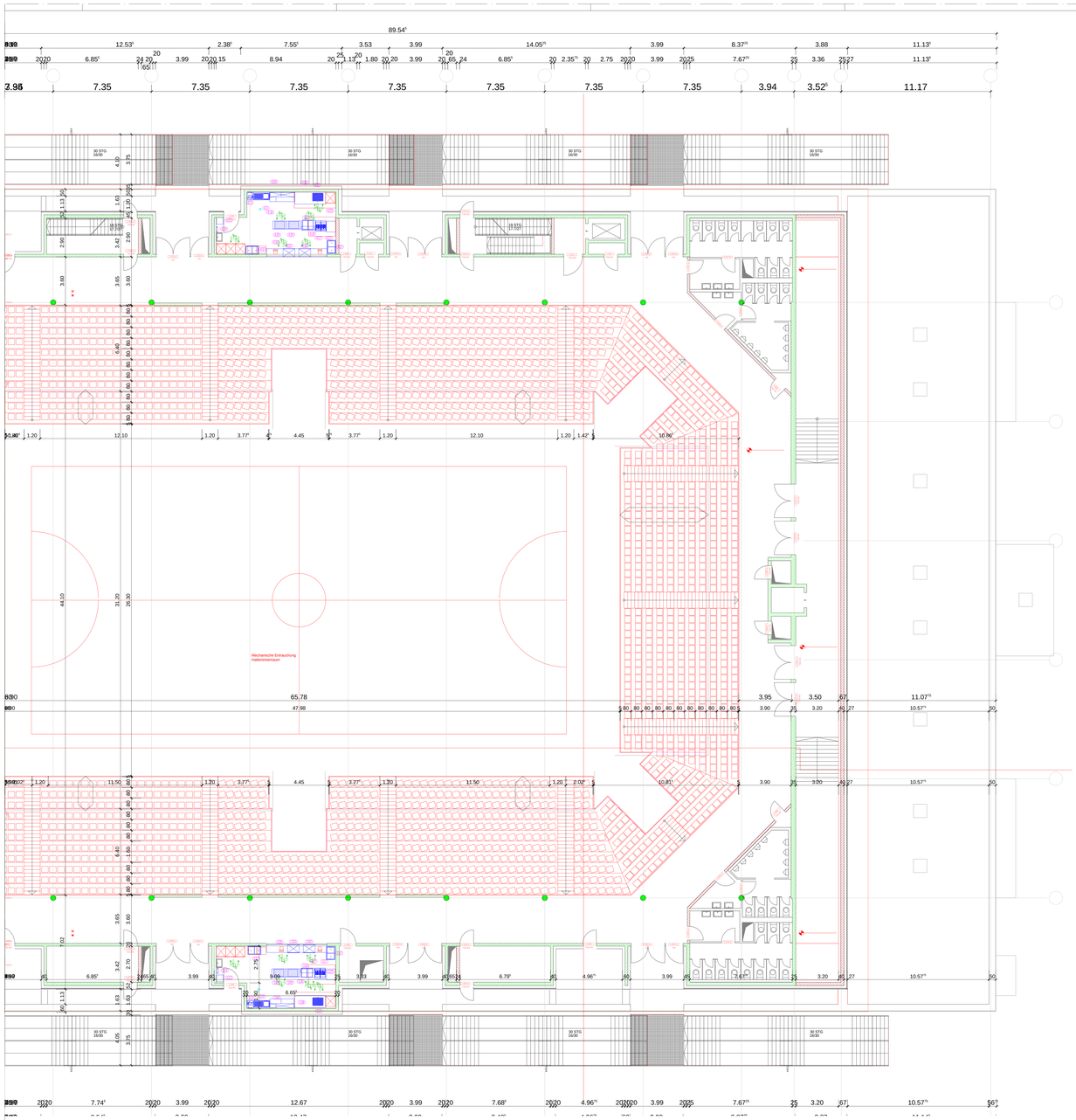
Plansymbole

Maurwerk nach Statik
Stahlbeton
Gipskarton
Wärmedämmung
Wand
Metallbeschlag
Heizkörper
Absperreinrichtung gegen Rückfluß
Kaltwasserabsperrventil
Fäkalienabsperrventil

Stauferr

Planer:
i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG
Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0 62 21 - 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

Projekt:	Neubau Emslandarena Lingen				
Projektnr:	211033	Kurztitel:	Emslandarena	Leistung:	Ausschreibung
Dateiname:	m_LV_110801_EAL_GR_EG_121218.dwg		Modul:	[Model]	Release: AutoCAD 2004
Planinhalt:	Küchentechnik Erdgeschoss			Plannummer:	00.00 - 00 - A
Maßstab:	1:100	Datum:	18.12.2012	Gezeichnet: [Zeichner]	BAE



Positionsummern

3.01	1	Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
3.02	0,88	lfdm	HOTSTATION
3.03	0,88	lfdm	KALTSTATION
3.04	2	Stck	ARBEITSTISCH
3.07	2	Stck	TIEFKÜHLTRUHE EIS
3.08	1	Stck	ARBEITSTISCH
3.09	2	Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TRÖPFWASSERSCHALE
3.10	1	Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
3.11	1	Stck	SPÜLTISCH MIT UNTERBAU
3.13	1	Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
3.17	2	Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
3.18	1	Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
3.21	1	Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE
3.23	1	Stck	FEUERLöSCHANLAGE
3.24	1	Stck	INSEKTENVERNICHTER
3.25	1	Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
4.01	1	Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
4.02	0,88	lfdm	HOTSTATION
4.03	0,88	lfdm	KALTSTATION
4.07	2	Stck	TIEFKÜHLTRUHE EIS
4.08	1	Stck	ARBEITSTISCH; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
4.09	2	Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TRÖPFWASSERSCHALE
4.10	1	Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
4.11	1	Stck	SPÜLTISCH MIT UNTERBAU
4.13	1	Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
4.17	2	Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE
4.18	1	Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES
4.21	1	Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE
4.23	1	Stck	FEUERLöSCHANLAGE
4.24	1	Stck	INSEKTENVERNICHTER
4.25	1	Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR
4.30	1	Stck	BODENABLAUF

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Art der Änderung
A	[Datum]	[Zeichner]	[Änderung]

Plansymbole

N W E S

- Vieuwerk nach Statik
- Stahlbeton
- Opiskarton
- Wärmedämmung
- Wand
- Heizölabscheider
- Heizölsperre
- Absperreinrichtung gegen Rückfluss
- Kellerentwässerungspumpe
- Fäkalienhebeanlage

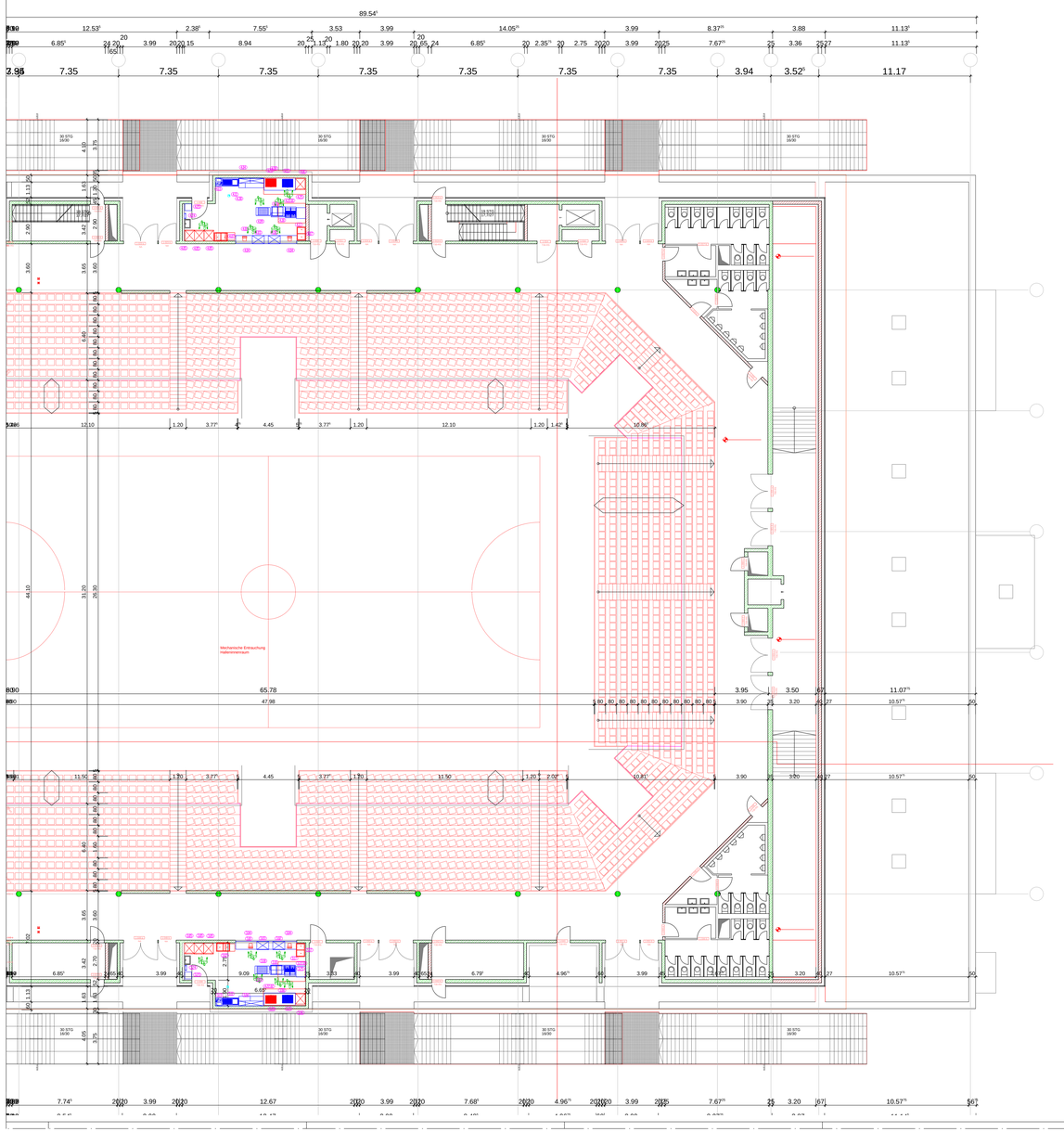
Bauherr

Planer

i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG

Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0) 62 21 - 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

Projekt:	**Neubau Emslandarena Lingen**				
Projektnr:	211035	Kurzbez:	Emslandarena	Leistung:	Ausschreibung
Dateiname:	le_LV_110801_EAL_GR_100_121212.dwg	Modul:	[Modul]	Rev:	AutoCAD 2004
Planinhalt:	**Küchentechnik 1. Obergeschoss**			Plannummer:	**00.00 - 00 - A**
Maßstab:	**1:100**	Datum:	**12.12.2012**	Gezeichnet:	[Zeichner] BAE



3.01	1 Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD	
3.02	1 Stck	HOTSTATION	
3.03	1 Stck	KALTSTATION	
3.04	1 Stck	ARBEITSTISCH	
3.04	2 Stck	MONITOR	
3.05	3 Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1	
3.06	1 Stck	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1	
3.07	2 Stck	TIEFKÜHLTRUHE EIS	
3.08	1 Stck	ARBEITSTISCH	
3.09	1 Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE	
3.10	1 Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE	
3.11	1 Stck	SPÜLTISCH MIT UNTERBAU	
3.13	1 Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION	
3.17	1 Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE	
3.18	1 Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES	
3.20	1 Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE	
3.21	1 Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE	
3.22.01	1 Stck	HAUBE	
3.23	1 Stck	FEUERLÖSCHANLAGE	
3.24	1 Stck	INSEKTENVERNICHTER	
3.25	1 Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR	
4.01	1 Stck	THEKENAUSGABE; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD	
4.02	1 Stck	HOTSTATION	
4.03	1 Stck	KALTSTATION	
4.04	1 Stck	ARBEITSTISCH; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD	
4.04	2 Stck	MONITOR	
4.05	3 Stck	UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1	
4.06	1 Stck	UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1	
4.07	2 Stck	TIEFKÜHLTRUHE EIS	
4.08	1 Stck	ARBEITSTISCH	
4.09	1 Stck	KÜHLTISCH GN 1/1 MIT TROPFWASSERSCHALE	
4.10	1 Stck	ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE	
4.11	1 Stck	SPÜLTISCH MIT UNTERBAU	
4.13	1 Stck	HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION	
4.17	1 Stck	ELEKTRO-EINZELBECKENFRITTEUSE	
4.18	1 Stck	SALZBECKEN FÜR POMMES	
4.20	1 Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE	
4.21	1 Stck	HOCHLEISTUNGS-GRILLPLATTE	
4.22.01	1 Stck	HAUBE	
4.22.02	1 Stck	HAUBE	
4.23	1 Stck	FEUERLÖSCHANLAGE	
4.24	1 Stck	INSEKTENVERNICHTER	
4.25	1 Stck	ARBEITSTISCH FAHRBAR	
4.30	1 Stck	BODENABLAUF	

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Änderung / Art der Änderung
A	Datum	Zeichnet	Änderung

Plansymbole

N W E S

Mauerwerk nach Statik
Stahlbeton
Gipskarton
Wärmedämmung
Wand
Metallbeschlag
Metallsperre
Absperreinrichtung gegen Rückfluss
Kälteverteilerverpuppung
Fäkalienhebeanlage

Sauber:

Planer:
i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG
Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0 62 21 - 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

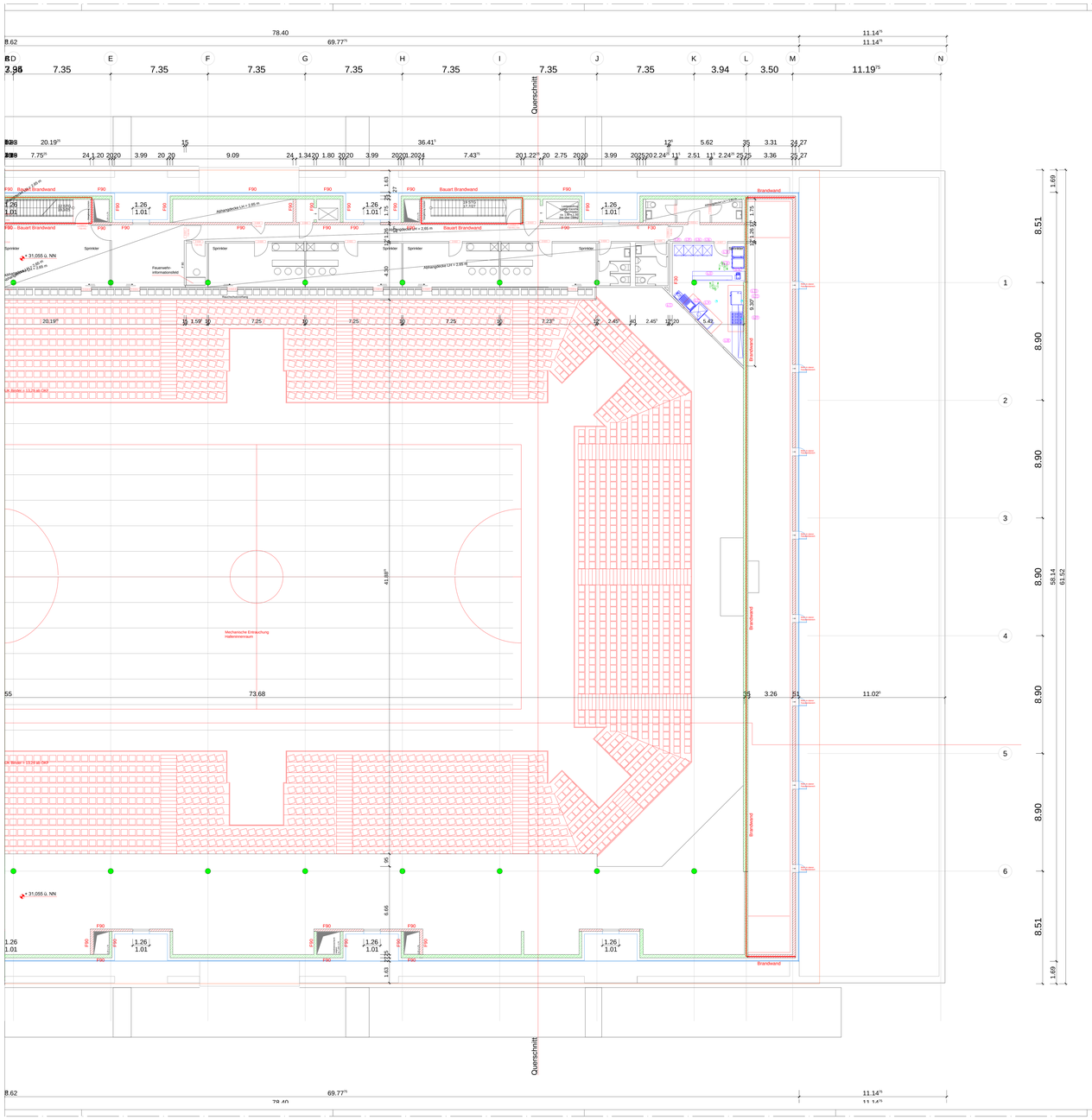
Projekt: **Neubau Emslandarena Lingen**

Projektnr.	211033	Grundtext	Emslandarena		Leistung	Ausschreibung
Dateiname	m_LV_110801_EAL_GR_100_121215.dwg			Modul	[Modul]	Release AutoCAD 2004

Planinhalt: **Küchentechnik 1. Obergeschoss**

Plannummer: **00.00 - 00 - A**

Maßstab: **1:100** Datum: **18.12.2012** Gezeichnet [Zeichner]: **BAE**



Positionsummern

6.05 2 Stck UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
6.06 2 Stck UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1
6.08 1 Stck ARBEITSTISCH; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
6.09 1 Stck ELT.VOLLFLÄCHEN-INDUKTIONSHERD
6.10 1 Stck ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
6.11 1 Stck SPÜLTISCH MIT UNTERBAU
6.13 1 Stck HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
6.14 1 Stck UNIVERSALSPÜLMASCHINE
6.33 2 Stck ELEKTRO-KOMBIDAMPFER
6.34 2 Stck BANKETTWAGEN UMLUFTGEKÜHLT
10.56 1 Stck KAFFEE-ESPRESSO-VOLLAUTOMAT

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Änderung / Art der Änderung
A	[Datum]	[Zeichner]	[Änderung]

Plansymbole

N W E S

Mauerwerk nach Statik
Stahlbeton
Gipskarten
Wärmedämmung
Hard
Hochbiegehecker
Hecktüsperre
Abgasverrichtung gegen Rückstau
Kellerentwässerungspumpe
Fäkalienhebeanlage

Bauherr

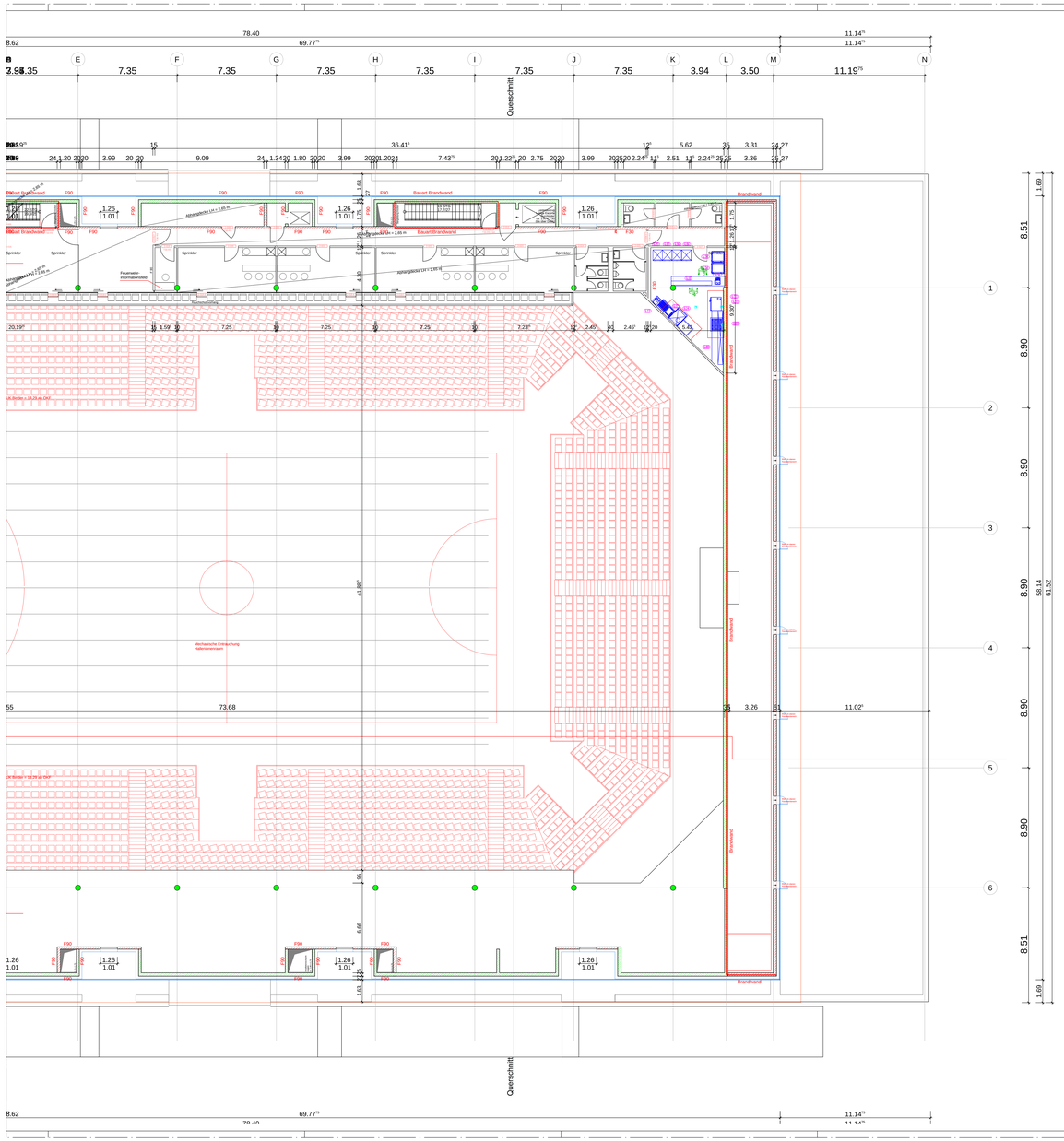
Planer

i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG

Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0) 62 21 . 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

Projekt	**Neubau Emslandarena Lingen**				
Projektnr.	219820	Kurzbez.	**Emslandarena**	Leistung	**Ausschreibung**
Dateiname	io_LV_110801_EAL_GR_2OG_121212.dwg	Modul	**[Modul]**	Release	**AutoCAD 2004**

Planinhalt	**Küchentechnik 2.Obergeschoss**			Plannummer	**00.00 - 00 - A**
Maßstab	**1:100**	Datum	**12.12.2012**	Gezeichnet	[Zeichner] BAE



Positionsummern

6.05 2 Stck UMLUFT-KÜHLSCHRANK GN 2/1
6.06 2 Stck UMLUFT-TIEFKÜHLSCHRANK GN 2/1
6.08 1 Stck ARBEITSTISCH; OFFENER UNTERBAU;SCHUBLAD
6.09 1 Stck ELT.VOLLFLÄCHEN-INDUKTIONSHERD
6.10 1 Stck ARBEITSTISCH; WÄRMEBRÜCKE FÜR ÜBERGABE
6.11 1 Stck SPÜLTISCH MIT UNTERBAU
6.13 1 Stck HANDWASCH-/AUSGUßKOMBINATION
6.14 1 Stck UNIVERSALSPÜLMASCHINE
6.33 2 Stck ELEKTRO-KOMBIDÄMPFER
6.34 2 Stck BANKETTWAGEN UMLUFTGEKÜHLT
10.56 1 Stck KAFFEE-ESPRESSO-VOLLAUTOMAT

Layerbezeichnung

- Gerät nicht in LV
- Gerät gemäß LV
- Mitarbeiter
- Bodenablauf

Index	Datum	Gezeichnet	Änderung
A	Datum	Zeichnet	Änderung

Plansymbole

Maßstab 1:100

Wasserwerk nach Stahl
Stahlbeton
Gipskarton
Wärmedämmung
Wand
Heizkörperventil
Heizkörperventil
Absperreinrichtung gegen Rückfließen
Kaltwasserdruckerhöhungspumpe
Fäkalienhebeanlage

Sauberr

Planer

i+o Industrieplanung + Organisation GmbH & Co. KG

Römerstraße 245
69126 Heidelberg
Fon: +49 (0 62 21 - 3 79-0
Internet: www.industrieplanung.de

Projekt:	**Neubau Emslandarena Lingen**				
Projektnr:	211033	Kurztitel:	Emslandarena	Leistung:	Ausschreibung
Dateiname:	m_LV_110801_EAL_GR_2OG_121215.dwg		Modul:	[Modul]	Release: AutoCAD 2004

Planinhalt	**Küchentechnik 2.Obergeschoss**			Plannummer	**00.00 - 00 - A**
Maßstab	**1:100**	Datum	**18.12.2012**	Gezeichnet [Zeichner]	**BAE**

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung		Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	GU	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
										DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																	
2	0																																
3	1	**EG Kiosk 1 (0-099)**																															
4	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	01		1	AusgabeTheke (2680 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x										3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
5	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	02		1	Warmstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
6	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	03		1	Kaltstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
7	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC		x									3,50			0,00	0,00							0,00	0,00	x		x
8	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)		x									0,10			0,30	0,00	Schuko						0,00	0,00			
9	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebenmittel)		x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
10	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	08		1	Arbeitstisch (1300 x 900 mm)	x													0,00	0,00				x			0,00	0,00			
11	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier), gekühlter Unterbau für Fässer	x		20	0,3			50				3,00			3,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
12	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x						50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
13	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (1000 x 700 mm), offener Unterbau	x		20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
14	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
15	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	x		20	0,2			50				3,20	6,00		3,20	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
16	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x											20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
17	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	18		1	Salzbecken für Pommes	x										2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
18	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung		x										4,00		0,00	4,00	CEE			x	2,20	0,20	2,20	0,20			
19	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	21		1	Grillplatte (400x500)	x											11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
20	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	22	.01	2	Haube (2000x1500)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
21	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	22	.02	2	Haube (3000x1200)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
22	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	23		1	Feuerlöschanlage	x										2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
23	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	24		1	Insektenvernichter	x										0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
24	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	25		1	Arbeitstisch fahrber	x														0,00							0,00	0,00			
25	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	30		1	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
26	1	EG Kiosk 1 (0-099)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
27	1	EG Kiosk 1 (0-099)				6	Steckdose 230V		x									x			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
28							**Zwischensumme**														**25,90**	**71,00**							**16,90**	**10,90**			
29	2	**EG Kiosk 2 (0-093)**																															
30	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	01		1	AusgabeTheke (2680 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x										3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
31	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	02		1	Warmstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
32	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	03		1	Kaltstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
33	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC		x									3,50			0,00	0,00							0,00	0,00	x		x
34	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)		x									0,10			0,30	0,00	Schuko						0,00	0,00			
35	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)		x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
36	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	08		1	Arbeitstisch (3400 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x													0,00	0,00				x			0,00	0,00			
37	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x		20	0,3			50				3,00			3,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
38	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x						50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
39	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	x		20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	34
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Bemerkung
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
2	0							
3	1	**EG Kiosk 1 (0-099)**						
4	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	01		1	AusgabeTheke (2680 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
5	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	02		1	Warmstation	
6	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	03		1	Kaltstation	
7	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC	6 Schuko Steckdosen separat je abgesichert, Eternet zu Kassenbüro, Telefonleitung, 2x 230V Arbeitsteckdosen
8	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
9	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebenmittel)	
10	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	08		1	Arbeitstisch (1300 x 900 mm)	
11	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
12	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
13	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (1000 x 700 mm), offener Unterbau	
14	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
15	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	
16	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
17	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	18		1	Salzbecken für Pommes	
18	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung	
19	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	21		1	Grillplatte (400x500)	
20	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	22	.01	2	Haube (2000x1500)	
21	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	22	.02	2	Haube (3000x1200)	
22	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
23	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
24	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	25		1	Arbeitstisch fahrber	
25	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1.	30		1	Bodenablauf	
26	1	EG Kiosk 1 (0-099)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 5 kW
27	1	EG Kiosk 1 (0-099)				6	Steckdose 230V	Je Anschluss 3 kW
28							**Zwischensumme**	
29	2	**EG Kiosk 2 (0-093)**						
30	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	01		1	AusgabeTheke (2680 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
31	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	02		1	Warmstation	
32	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	03		1	Kaltstation	
33	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC	6 Schuko Steckdosen separat je abgesichert, Eternet zu Kassenbüro, Telefonleitung, 2x 230V Arbeitsteckdosen
34	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
35	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	
36	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	08		1	Arbeitstisch (3400 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
37	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
38	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
39	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2.	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung		Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	GU	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
										DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																	
40	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
41	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	x						50					6,00		0,00	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
42	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x											20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
43	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x										2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
44	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung		x										4,00		0,00	4,00	CEE			x	2,20	0,20	2,20	0,20			
45	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	21		1	Grillplatte (800x600)	x											11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
46	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	22	. 01	2	Haube (2000x1500)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
47	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	22	. 02	2	Haube (3000x1200)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
48	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	23		1	Feuerlöschanlage	x										2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
49	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	24		1	Insektenvernichter	x										0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
50	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x														0,00							0,00	0,00			
51	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	30		1	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
52	2	EG Kiosk 2 (0-093)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
53	2	EG Kiosk 2 (0-093)				6	Steckdose 230V		x									x			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
54							**Zwischensumme**														**22,70**	**71,00**							**16,90**	**10,90**			
55	3	**1.OG Kiosk 3 (1-039)**																															
56	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	01		1	AusgabeTheke (1100 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x										3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
57	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	02		1	Warmstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
58	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	03		1	Kaltstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
59	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC		x									3,50			0,00	0,00							0,00	0,00	x		x
60	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)		x									0,10			1,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
61	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)		x									0,10			2,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
62	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis		x									0,10			~~3,00~~	~~0,00~~	Schuko						~~0,00~~	~~0,00~~			
63	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	08		1	Arbeitstisch (850 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x													~~4,00~~	~~0,00~~				x			~~0,00~~	~~0,00~~			
64	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier u), gekühlter Unterbau für Fässer	x		20	0,3			50				3,00			3,00	0,00	freies Kabelende			x			~~0,00~~	~~0,00~~			
65	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x						50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		~~0,50~~	~~0,00~~			
66	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	x		20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
67	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
68	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	17		1	Grossbecken-Doppel-Friteuse (40 Liter), fahrbar	x											20,00		0,00	20,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	2,80	2,50			
69	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x										2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
70	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung		x										4,00		0,00	4,00	CEE			x	2,20	0,20	2,20	0,20			
71	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	21		1	Grillplatte (800x600)	x											11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
72	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	22	. 01	2	Haube (2000x1500)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
73	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	22	. 02	2	Haube (3000x1200)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
74	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	23		1	Feuerlöschanlage	x										2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
75	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	24		1	Insektenvernichter	x										0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
76	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x														0,00							0,00	0,00			
77	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	30		1	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
78	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
79	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)				6	Steckdose 230V		x									x			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
80							**Zwischensumme**														**32,30**	**45,00**							**11,30**	**7,00**			

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	34
		Bereich / Raum	**Pos.-Nr.**			**Anzahl**	**Bezeichnung**	**Bemerkung**
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
40	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
41	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	
42	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
43	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
44	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung	
45	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	21		1	Grillplatte (800x600)	
46	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	22	01	2	Haube (2000x1500)	
47	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	22	. 02	2	Haube (3000x1200)	
48	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
49	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
50	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
51	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	30		1	Bodenablauf	
52	2	EG Kiosk 2 (0-093)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 5 kW
53	2	EG Kiosk 2 (0-093)				6	Steckdose 230V	Je Anschluss 3 kW
54							**Zwischensumme**	
55	3	**1.OG Kiosk 3 (1-039)**						
56	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	01		1	AusgabeTheke (1100 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
57	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	02		1	Warmstation	
58	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	03		1	Kaltstation	
59	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC	6 Schuko Steckdosen separat je abgesichert, Eternet zu Kassenbüro, Telefonleitung, 2x 230V Arbeitsteckdosen
60	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
61	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	
62	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	
63	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	08		1	Arbeitstisch (850 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
64	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier u), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
65	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
66	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	
67	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
68	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	17		1	Grossbecken-Doppel-Friteuse (40 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
69	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
70	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung	
71	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	21		1	Grillplatte (800x600)	
72	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	22	. 01	2	Haube (2000x1500)	
73	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	22	. 02	2	Haube (3000x1200)	
74	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
75	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
76	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
77	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	30		1	Bodenablauf	
78	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 5 kW
79	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)				6	Steckdose 230V	Je Anschluss 3 kW
80							**Zwischensumme**	

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung		Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	GU	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
										DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																	
81	4	**1.OG Kiosk 4 (1-008)**																															
82	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	01		1	AusgabeTheke (1100 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x										3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
83	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	02		1	Warmstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
84	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	03		1	Kaltstation	x													0,00	0,00							0,00	0,00			
85	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC	x										3,50			0,00	0,00							0,00	0,00	x		x
86	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	x	x									0,10			0,30	0,00	Schuko						0,00	0,00			
87	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)		x									0,10			1,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
88	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis		x									0,10			~~0,20~~	~~0,00~~	Schuko						~~0,00~~	~~0,00~~			
89	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	08		1	Arbeitstisch (3000 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x													~~2,00~~	~~0,00~~				x			~~0,00~~	~~0,00~~			
90	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x		20	0,3			50				3,00			6,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
91	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x						50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
92	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	x		20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
93	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
94	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x											20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
95	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x										2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
96	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung		x										4,00		0,00	4,00	CEE			x	2,20	0,20	2,20	0,20			
97	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	21		1	Grillplatte (800x600)	x											11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
98	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	22	.01	2	Haube (2000x1500)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
99	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	22	02	2	Haube (3000x1200)		x									2,00			4,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
100	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	23		1	Feuerlöschanlage	x										2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
101	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	24		1	Insektenvernichter	x										0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
102	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x														0,00							0,00	0,00			
103	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	30		1	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
104	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
105	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)				6	Steckdose 230V		x									x			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
106							**Zwischensumme**														**28,80**	**65,00**							**14,10**	**9,50**			
107	5	**EG Teeküche (1-004)**																															
108	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	01		1	AusgabeTheke (2000 x 870 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe											3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
109	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	45		1	Arbeitstischanlage mit Spülbecken 600x600x400 und mit Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür) (3000 x 800 mm)	x		20	0,3	20	0,3	50				0,10			0,10	0,00	Schuko			x			0,00	0,00			
110	5	EG Teeküche (1-004)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
111	5	EG Teeküche (1-004)				3	Steckdose 400V		x										x		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
112	5	EG Teeküche (1-004)				6	Steckdose 230V		x									x			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
113	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	x										0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
114	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)		x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
115	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	30		1	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
116							**Zwischensumme**														**3,90**	**10,00**							**0,00**	**0,00**			
117	6	**2. OG Vorbereitungsskü che (Prep-Kitchen) (2.027)**																															

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	34
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Bemerkung
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
81	4	**1.OG Kiosk 4 (1-008)**						
82	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	01		1	AusgabeTheke (1100 x 600 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
83	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	02		1	Warmstation	
84	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	03		1	Kaltstation	
85	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	04		2	Barbezahlung, Vorhaltung für Kartenleser, Bondrucker, PC	6 Schuko Steckdosen separat je abgesichert, Eternet zu Kassenbüro, Telefonleitung, 2x 230V Arbeitsteckdosen
86	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	05		3	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
87	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	
88	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	
89	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	08		1	Arbeitstisch (3000 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
90	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
91	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
92	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	
93	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
94	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
95	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
96	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	20		1	Würstchengrill, Stufenausführung	
97	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	21		1	Grillplatte (800x600)	
98	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	22	. 01	2	Haube (2000x1500)	
99	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	22	. 02	2	Haube (3000x1200)	
100	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
101	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
102	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
103	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	30		1	Bodenablauf	
104	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 5 kW
105	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)				6	Steckdose 230V	Je Anschluss 3 kW
106							**Zwischensumme**	
107	5	**EG Teeküche (1-004)**						
108	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	01		1	AusgabeTheke (2000 x 870 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
109	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	45		1	Arbeitstischanlage mit Spülbecken 600x600x400 und mit Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür) (3000 x 800 mm)	
110	5	EG Teeküche (1-004)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 5 kW
111	5	EG Teeküche (1-004)				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 12 kW
112	5	EG Teeküche (1-004)				6	Steckdose 230V	Je Anschluss 3 kW
113	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
114	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	06		1	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	
115	5	EG Teeküche (1-004)	5 .	30		1	Bodenablauf	
116							**Zwischensumme**	
117	6	**2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)**						

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung		Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	GU	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
										DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																	
118	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	08		1	Arbeitstisch (3000 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x													0,00	0,00				x			0,00	0,00			
119	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x						50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
120	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	x		20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
121	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
122	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	14		1	Haubenspülmaschine mit integrierter Vollentsalzung	x		20	0,3			50					6,00		0,00	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
123	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	x										0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
124	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	06		2	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	x										0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
125	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	22	.03	1	Haube (3100x1200)		x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
126	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	22	04	1	Haube (3500x1200)		x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
127	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	30		3	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
128	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	33		2	Heiß-Umluftdämpfer 10 x 1/1 GN mit Enthärungsanlage	x		20	0,3			50					38		0,00	76,00	CEE			x	4,6	6,8	9,20	13,60			
129	6	2. OG Vorbereitungsküche	6.	34		2	Speisetransportwagen	x																					0,00	0,00			
130	6	2. OG Vorbereitungsküche				3	Steckdose 400V		x										8,00		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
131	6	2. OG Vorbereitungsküche				6	Doppelsteckdosen 230V		x									3,00			0,00	0,00	Schuko						0,00	0,00			
132	6	2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)	6.	09		1	Induktions-4-Platten Herd	x										3,20			3,20	0,00							0,00	0,00			
133	6	2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)	10.	56		1	Kaffee-Maschine	x										3,20			3,20	0,00							0,00	0,00			
134							**Zwischensumme**														**7,60**	**82,00**							**12,50**	**15,00**			
135	7	**EG Kühlräume**																															
136	7	EG Kühlräume	7.	08		1	Getränkekühlzelle und Lebensmittel		x					50				3,00			3,00	0,00							0,00	0,00		x	
137	7	EG Kühlräume	7.	11		1	Vor- und Tiefkühlraum (5500x3500)		x					50				2,00			2,00	0,00	freies Kabelende						0,00	0,00		x	
138	7	EG Kühlräume	7.	10		1	Kältemaschine, Verflüssiger, Schaltschrank und Trassen		x					50					15,00		0,00	15,00	freies Kabelende						0,00	0,00			
139	7	EG Kühlräume	7.	28		8	Regale (1100 x 600)	x														0,00							0,00	0,00			
140	7	EG Kühlräume	7.	31		7	Europaletten	x														0,00							0,00	0,00			
141							**Zwischensumme**														**5,00**	**15,00**							**0,00**	**0,00**			
142																																	
143	9	**Anlieferung**																															
144	9	Anlieferung	9.	12		1	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x		15	0,2	15	0,2	50				0,10			0,10	0,00	Schuko			x			0,00	0,00			
145	9	Anlieferung	9.	27		1	Stehpult	x														0,00							0,00	0,00			
146	9	Anlieferung	9.	30		2	Bodenablauf		x					100							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
147	9	Anlieferung	9.	35		1	Schlauchaufroller, Reinigungskanister	x		15	0,2	15	0,2	über BE							0,00	0,00							0,00	0,00			
148							**Zwischensumme**														**0,10**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
149																																	
150																																	
151							**Gesamtsumme**														**132,70**	**359,00**							**71,70**	**53,30**			
152																																	
153		**Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 ist zu berücksichtigen**																			**92,89**	**251,30**											
							Budget Brutto																										
							Mwst. 19%																										
							Gesamtsumme Kostenberechnung Netto																										

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 18.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	34
		Bereich / Raum	**Pos.-Nr.**			**Anzahl**	**Bezeichnung**	**Bemerkung**
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
118	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	08		1	Arbeitstisch (3000 x 700 mm), offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
119	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
120	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken (2000 x 700 mm), offener Unterbau	
121	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
122	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	14		1	Haubenspülmaschine mit integrierter Vollentsalzung	
123	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebensmittel)	
124	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	06		2	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebensmittel)	
125	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	22	. 03	1	Haube (3100x1200)	
126	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	22	. 04	1	Haube (3500x1200)	
127	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	30		3	Bodenablauf	
128	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	33		2	Heiß-Umluftdämpfer 10 x 1/1 GN mit Enthärungsanlage	Je Anschluss mit separatem Absperrventil
129	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	34		2	Speisetransportwagen	
130	6	2. OG Vorbereitungsküche				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 8 kW
131	6	2. OG Vorbereitungsküche				6	Doppelsteckdosen 230V	Je Anschluss 3 kW
132	6	2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)	6 .	09		1	Induktions-4-Platten Herd	230V-Anschlussleitung ca. 15 m Lang für Anbindung an bauseitigen Elt-Unterverteiler
133	6	2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)	10 .	56		1	Kaffee-Maschine	230V-Anschlussleitung ca. 15 m Lang für Anbindung an bauseitigen Elt-Unterverteiler
134							**Zwischensumme**	
135	7	**EG Kühlräume**						
136	7	EG Kühlräume	7 .	08		1	Getränkekühlzelle und Lebensmittel	
137	7	EG Kühlräume	7 .	11		1	Vor- und Tiefkühlraum (5500x3500)	
138	7	EG Kühlräume	7 .	10		1	Kältemaschine, Verflüssiger, Schaltschrank und Trassen	Verflüssiger luftgekühlt, Aussenaufstellung
139	7	EG Kühlräume	7 .	28		8	Regale (1100 x 600)	
140	7	EG Kühlräume	7 .	31		7	Europaletten	
141							**Zwischensumme**	
142								
143	9	**Anlieferung**						
144	9	Anlieferung	9 .	12		1	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
145	9	Anlieferung	9 .	27		1	Stehpult	
146	9	Anlieferung	9 .	30		2	Bodenablauf	
147	9	Anlieferung	9 .	35		1	Schlauchaufroller, Reinigungskanister	Wandarmatur Gewerk Sanitär, Zweigriffmischer mit Thermostat, Sanitärinsallation über Decke, Montage Schlauchaufroller über Decke
148							**Zwischensumme**	
149								
150								
151							**Gesamtsumme**	
152								
153		**Gleichzeitigkeitsfaktor von 0,7 ist zu berücksichtigen**						
							Budget Brutto	
							Mwst. 19%	
							Gesamtsumme Kostenberechnung Netto	

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 12.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung	Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
									DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																
2	0																															
3	1	**EG Kiosk 1 (0-099)**																														
4	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	01		1	AusgabeTheke offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x									3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
5	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	02		1	Warmstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
6	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	03		1	Kaltstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
7	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	08		1	Arbeitstisch	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
8	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x	20	0,3			50				3,00			3,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
9	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x					50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
10	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken offener Unterbau	x	20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
11	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
12	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	x	20	0,2			50				3,20	6,00		3,20	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
13	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x										20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
14	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x									2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
15	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	21		1	Grillplatte (400x500)	x										11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
16	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	23		1	Feuerlöschanlage	x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
17	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	24		1	Insektenvernichter	x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
18	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	25		1	Arbeitstisch fahrber	x													0,00							0,00	0,00			
19							**Zwischensumme**													**17,50**	**67,00**							**14,70**	**10,70**			
20	2	**EG Kiosk 2 (0-093)**																														
21	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x									3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
22	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	02		1	Warmstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
23	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	03		1	Kaltstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
24	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
25	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x	20	0,3			50				3,00			3,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
26	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x					50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
27	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	x	20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
28	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
29	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	x					50					6,00		0,00	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
30	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x										20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
31	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x									2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
32	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	21		1	Grillplatte (400x500)	x										11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
33	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	23		1	Feuerlöschanlage	x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
34	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	24		1	Insektenvernichter	x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
35	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x													0,00							0,00	0,00			
36							**Zwischensumme**													**14,30**	**67,00**							**14,70**	**10,70**			
37	3	**1.OG Kiosk 3 (1-039)**																														
38	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x									3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
39	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	02		1	Warmstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
40	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	03		1	Kaltstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
41	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	04		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
42	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	x									0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
43	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	08		1	Arbeitstisch	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
44	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x	20	0,3			50				3,00			6,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
45	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x					50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
46	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	x	20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
47	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
48	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x										20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
49	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x									2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
50	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	21		1	Grillplatte (800x600)	x										11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
51	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	23		1	Feuerlöschanlage	x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 12.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	33
	Bereich / Raum		**Pos.-Nr.**			**Anzahl**	**Bezeichnung**	**Bemerkung**
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
2	0							
3	1	**EG Kiosk 1 (0-099)**						
4	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	01		1	AusgabeTheke offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
5	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	02		1	Warmstation	
6	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	03		1	Kaltstation	
7	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	08		1	Arbeitstisch	
8	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
9	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
10	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken offener Unterbau	
11	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
12	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	
13	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
14	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
15	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	21		1	Grillplatte (400x500)	
16	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
17	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
18	1	EG Kiosk 1 (0-099)	1 .	25		1	Arbeitstisch fahrber	
19							**Zwischensumme**	
20	2	**EG Kiosk 2 (0-093)**						
21	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
22	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	02		1	Warmstation	
23	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	03		1	Kaltstation	
24	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
25	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	09		1	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
26	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
27	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	26		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	
28	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
29	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	14		1	Untertisch Spülmaschine mit integrierter Vollentsaltzung	
30	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
31	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
32	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	21		1	Grillplatte (400x500)	
33	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
34	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
35	2	EG Kiosk 2 (0-093)	2 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
36							**Zwischensumme**	
37	3	**1.OG Kiosk 3 (1-039)**						
38	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
39	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	02		1	Warmstation	
40	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	03		1	Kaltstation	
41	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	04		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
42	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	
43	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	08		1	Arbeitstisch	
44	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
45	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
46	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	
47	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
48	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
49	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
50	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	21		1	Grillplatte (800x600)	
51	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 12.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32
	Bereich / Raum		Pos.-Nr.			Anzahl	Bezeichnung	Leistungsverteilung	Kaltwasser hart		Warmwasser hart		Abwasser			Kondensat	Elektrik								Potential-ausgleich	Raumbelastung				Datenleitung	Kleinkälte	SV
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		Betreiber	Anschl.	l/s	Anschl.	l/s	Anschl.	l/min	l/h	Einzelanschl.	Einzelanschl.		Abs.	Gesamtanschl.		Anschlußart	Schütz			Einzel		Gesamt				
									DN		DN		DN	max		DN	230V kW	400V kW	A	230V kW	400V kW		im Gerät	im Schalts.		fühlbar kW	latent kW	fühlbar kW	latent kW			
1																																
52	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	24		1	Insektenvernichter	x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
53	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x													0,00							0,00	0,00			
54							**Zwischensumme**													**17,50**	**61,00**							**11,90**	**9,30**			
55	4	**1.OG Kiosk 4 (1-008)**																														
56	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	x									3,50	10,00		3,50	10,00	Freies Kabelende			x			0,00	0,00	x		
57	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	02		1	Warmstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
58	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	03		1	Kaltstation	x												0,00	0,00							0,00	0,00			
59	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	x									0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
60	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
61	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	x	20	0,3			50				3,00			6,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
62	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x					50				3,20			3,20	0,00				x	0,50		0,50	0,00			
63	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	x	20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
64	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
65	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	x										20,00		0,00	40,00	freies Kabelende			x	2,80	2,50	5,60	5,00			
66	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	18		1	Salzbecken für Pommes	x									2,50			2,50	0,00	Schuko				1,00		1,00	0,00			
67	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	21		1	Grillplatte (800x600)	x										11,00		0,00	11,00	CEE			x	4,80	4,30	4,80	4,30			
70	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	23		1	Feuerlöschanlage	x									2,00			2,00	0,00	freies Kabelende			x			0,00	0,00			
71	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	24		1	Insektenvernichter	x									0,10			0,10	0,00	Schuko						0,00	0,00			
72	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	x													0,00							0,00	0,00			
73							**Zwischensumme**													**25,50**	**61,00**							**11,90**	**9,30**			
74	5	**EG Crew Catering (0-004)**																														
75	5	EG Crew Catering (0-004)	5 .	45		1	Arbeitstischanlage mit Spülbecken und mit Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, mit Wandhängeschränke	x	20	0,3	20	0,3	50				0,10			0,10	0,00	Schuko			x			0,00	0,00			
76	5	EG Crew Catering (0-004)	5 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebenmittel)	x									0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
77							**Zwischensumme**													**0,30**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
78	6	**2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)**																														
79	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebenmittel)	x									0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
80	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	06		2	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebenmittel)	x									0,10			0,20	0,00	Schuko						0,00	0,00			
81	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
82	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	09		1	Arbeitstisch für 4 -Plattenherd	x												0,00	0,00				x			0,00	0,00			
83	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	x					50				3,20	4,00		3,20	4,00				x	0,50		0,50	0,00			
84	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	x	20	0,3	20	0,3	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
85	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50							0,00	0,00				x			0,00	0,00			
86	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	14		1	Haubenspülmaschine mit integrierter Vollentsalzung	x	20	0,3			50					6,00		0,00	6,00	CEE			x	2,80	1,40	2,80	1,40			
87	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	33		2	Heiß-Umluftdämpfer 10 x 1/1 GN mit Enthärungsanlage	x	20	0,3			50					38		0,00	76,00	CEE			x	4,6	6,8	9,20	13,60			
88	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	34		2	Speisetransportwagen	x																				0,00	0,00			
89	6	2. OG Vorbereitungsküche				3	Steckdose 400V											8,00		0,00	0,00	CEE						0,00	0,00			
90							**Zwischensumme**													**3,60**	**86,00**							**12,50**	**15,00**			
91	7	**EG Kühlräume**																														
92	7	EG Kühlräume	7 .	28		8	Regalwagen fahrbar	x													0,00							0,00	0,00			
93	7	EG Kühlräume	7 .	07		7	Europaletten	x													0,00							0,00	0,00			
94							**Zwischensumme**													**0,00**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
95	8	**EG Temporäre Aufstellfläche Gastro**																														
96	8	EG Temporäre Aufstellfläche Gastro	8 .	08		2	Mobile Ausgabetheke mit Rückbereich, offener Unterbau und Schubladenblock, mit gekühltem Unterbau, Mittelteil als Steg für Elt Leitungen, Ausschank Bier und AFG-Getränke	x									3,20			6,40	0,00							0,00	0,00			
97							**Zwischensumme**													**6,40**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
98																																
99	9	**Anlieferung**																														
100	9	Anlieferung	9 .	12		1	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	x	15	0,2	15	0,2	50				0,10			0,10	0,00	Schuko			x			0,00	0,00			
101	9	Anlieferung	9 .	27		1	Stehpult	x													0,00							0,00	0,00			
102	9	Anlieferung	9 .	35		1	Schlauchaufroller, Reinigungskanister	x	15	0,2	15	0,2	über BE							0,00	0,00							0,00	0,00			
103							**Zwischensumme**													**0,10**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
104																																
105	10	**Zusätzlich benötigte Positionen**																														
106	10	Zusätzlich benötigte Positionen	10 .	55		1	Induktions-4-Platten Herd	x									3,20			3,20	0,00							0,00	0,00			
107	10	Zusätzlich benötigte Positionen	10 .	56		1	Kaffee-Maschine mit Enthärtungsanlage	x									3,20			3,20	0,00							0,00	0,00			
108							**Zwischensumme**													**6,40**	**0,00**							**0,00**	**0,00**			
109																																
110							**Gesamtsumme**													**91,60**	**342,00**							**65,70**	**55,00**			

Medien- und Geräteliste Gewerk Küchentechnik

Neubau Emslandarena Lingen

Stand: 12.12.2012

1. Alle Medienangaben sind für ein Stück Gerät und müssen sofern nicht angegeben mit der Stückzahl multiplizert werden.
2. Alle Medienangaben sind ausschließlich für Planungszwecke. Für die Ausführung gelten die von der beauftragten Firma zu liefernden Angaben entsprechend der bestellten Fabrikate.

0	1	2	3	4	5	6	7	33
	Bereich / Raum		**Pos.-Nr.**			**Anzahl**	**Bezeichnung**	**Bemerkung**
Lfd.	Nr.	Bezeichnung				Stück		
1								
52	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
53	3	1.OG Kiosk 3 (1-039)	3 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
54							**Zwischensumme**	
55	4	**1.OG Kiosk 4 (1-008)**						
56	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	01		1	AusgabeTheke, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Thekenbord als Übergabe	integrierte Arbeitssteckdose + Installationsfach
57	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	02		1	Warmstation	
58	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	03		1	Kaltstation	
59	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	07		2	Tiefkühltruhen Eis	
60	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
61	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	09		2	Arbeitstisch mit integrierter Tropfwasserschale (Bier und AFG), gekühlter Unterbau für Fässer	Schankbalken über Bierlieferant und AFB-Lieferant, Fässer im Unterbau untergebracht
62	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
63	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	
64	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
65	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	17		2	Grossbeckenfriteuse (20 Liter), fahrbar	Brandmeldeanlage: Unterbrechung der Friteusenheizung beim Auslösen der Feuerlöscheinrichtung
66	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	18		1	Salzbecken für Pommes	
67	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	21		1	Grillplatte (800x600)	
70	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	23		1	Feuerlöschanlage	Meldekontakt an GLT
71	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	24		1	Insektenvernichter	Steckdose 10 cm UAHD (Unterkante-Abhang-Decke)
72	4	1.OG Kiosk 4 (1-008)	4 .	25		1	Arbeitstisch fahrbar	
73							**Zwischensumme**	
74	5	**EG Crew Catering (0-004)**						
75	5	EG Crew Catering (0-004)	5 .	45		1	Arbeitstischanlage mit Spülbecken und mit Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, mit Wandhängeschränke	
76	5	EG Crew Catering (0-004)	5 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebenmittel)	
77							**Zwischensumme**	
78	6	**2. OG Vorbereitungsküche (Prep-Kitchen) (2.027)**						
79	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	05		2	Kühlschrank GN 2/1 (Getränke, Lebenmittel)	
80	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	06		2	Tief-Kühlschrank GN 2/1 (Lebenmittel)	
81	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	08		1	Arbeitstisch, offener Unterbau und Schubladenblock, mit Wandhängeschränken	
82	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	09		1	Arbeitstisch für 4 -Plattenherd	
83	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	10		1	Arbeitstisch als Übergabetisch mit Wärmebrücke und Aufsatzbord	Wärmestrahler im Bord
84	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	11		1	Arbeitstisch mit 1 Becken, offener Unterbau	
85	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	13		1	Ausgußbecken mit Handwaschbecken, Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
86	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	14		1	Haubenspülmaschine mit integrierter Vollentsalzung	
87	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	33		2	Heiß-Umluftdämpfer 10 x 1/1 GN mit Enthärungsanlage	Je Anschluss mit separatem Absperrventil
88	6	2. OG Vorbereitungsküche	6 .	34		2	Speisetransportwagen	
89	6	2. OG Vorbereitungsküche				3	Steckdose 400V	Je Anschluss 8 kW
90							**Zwischensumme**	
91	7	**EG Kühlräume**						
92	7	EG Kühlräume	7 .	28		8	Regalwagen fahrbar	
93	7	EG Kühlräume	7 .	07		7	Europaletten	
94							**Zwischensumme**	
95	8	**EG Temporäre Aufstellfläche Gastro**						
96	8	EG Temporäre Aufstellfläche Gastro	8 .	08		2	Mobile Ausgabetheke mit Rückbereich, offener Unterbau und Schubladenblock, mit gekühltem Unterbau, Mittelteil als Steg für Elt Leitungen, Ausschank Bier und AFG-Getränke	230V-Anschlussleitung ca. 15 m Lang für Anbindung an bauseitigen Elt-Unterverteiler
97							**Zwischensumme**	
98								
99	9	**Anlieferung**						
100	9	Anlieferung	9 .	12		1	Handwaschbecken mit Sensormischbatterie, integrierter Papierkorb (Flügeltür)	
101	9	Anlieferung	9 .	27		1	Stehpult	
102	9	Anlieferung	9 .	35		1	Schlauchaufroller, Reinigungskanister	Wandarmatur Gewerk Sanitär, Zweigriffmischer mit Thermostat, Sanitärinsallation über Decke, Montage Schlauchaufroller über Decke
103							**Zwischensumme**	
104								
105	10	**Zusätzlich benötigte Positionen**						
106	10	Zusätzlich benötigte Positionen	10 .	55		1	Induktions-4-Platten Herd	230V-Anschlussleitung ca. 15 m Lang für Anbindung an bauseitigen Elt-Unterverteiler
107	10	Zusätzlich benötigte Positionen	10 .	56		1	Kaffee-Maschine mit Enthärtungsanlage	230V-Anschlussleitung ca. 15 m Lang für Anbindung an bauseitigen Elt-Unterverteiler
108							**Zwischensumme**	
109								
110							**Gesamtsumme**	

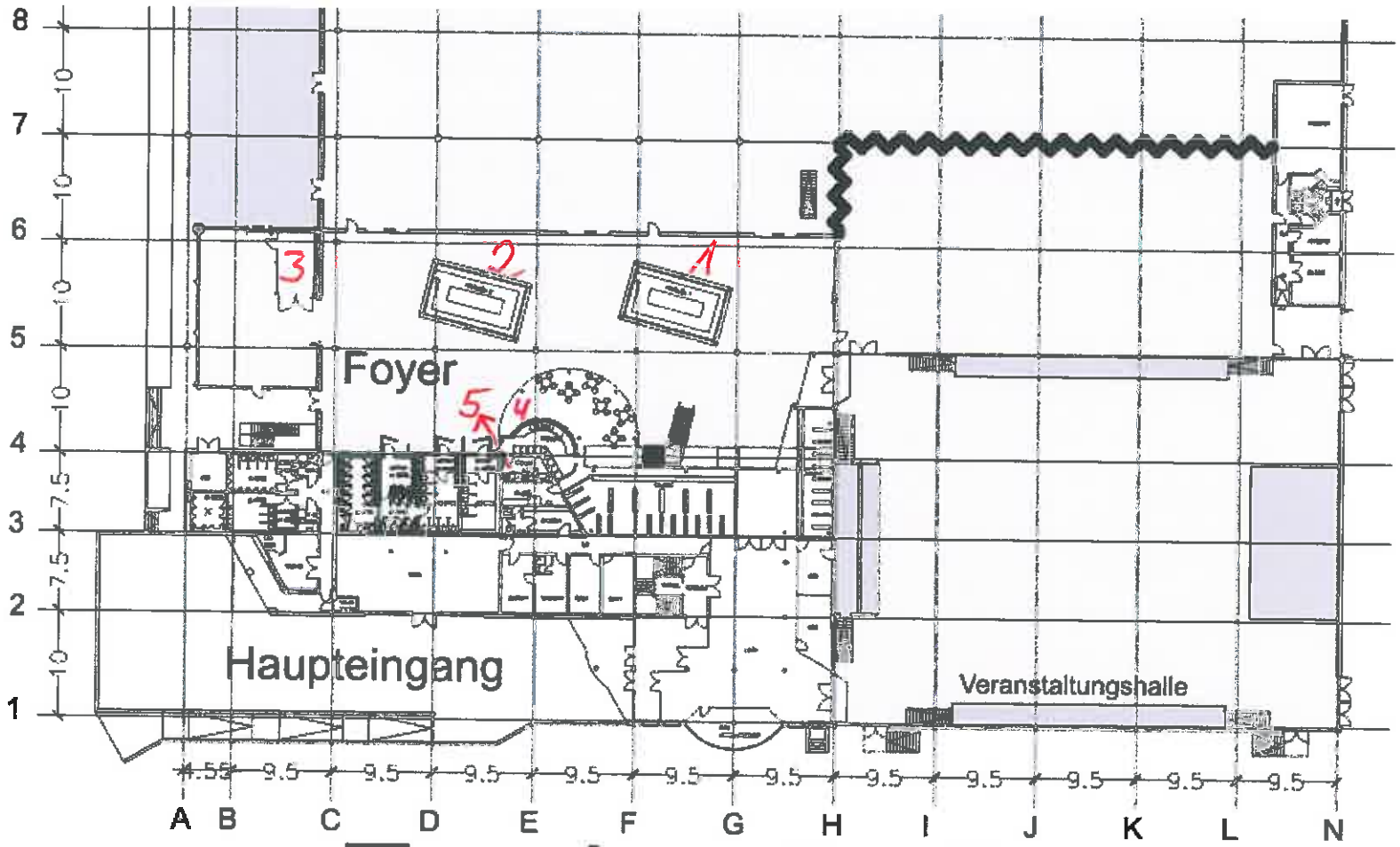
Infrastruktur Gastronomie Emslandhallen

Foyer Fertigstellung 2003			
s. Plan	1	Getränkepavillon	ausgestattet in Edelstahl mit Kühlschränken bzw. Kühl-Schubladen, 2 Zapfeinheiten, 2 Spüleinheiten
s. Plan	2	Imbisspavillon	ausgestattet in Edelstahl mit 2 Grilleinheiten, 2 Doppelbecken-Friteusen, 1 Großfriteuse, 2 Salzwannen, 2 Wärmebecken GN 1/1, 1 Wärmebecken 2 x GN 1/1
s. Plan	3	Kühlzelle	3,5 x 6 m
s. Plan	4	Sekttheke (halbrund)	ausgestattet mit Spüleinheit
s. Plan	5	Spülküche	ohne Ausstattung

Foyer Galerie (1. OG) ca. 150 m² Fertigstellung 2003		Theke (halbrund)	Zapfanlage, Untertischkühleinheit, Kühl-Kuchenvitrine, Schubladenblock + Hängeschränke in Edelstahl, Tische u. Stühle für 130 Personen

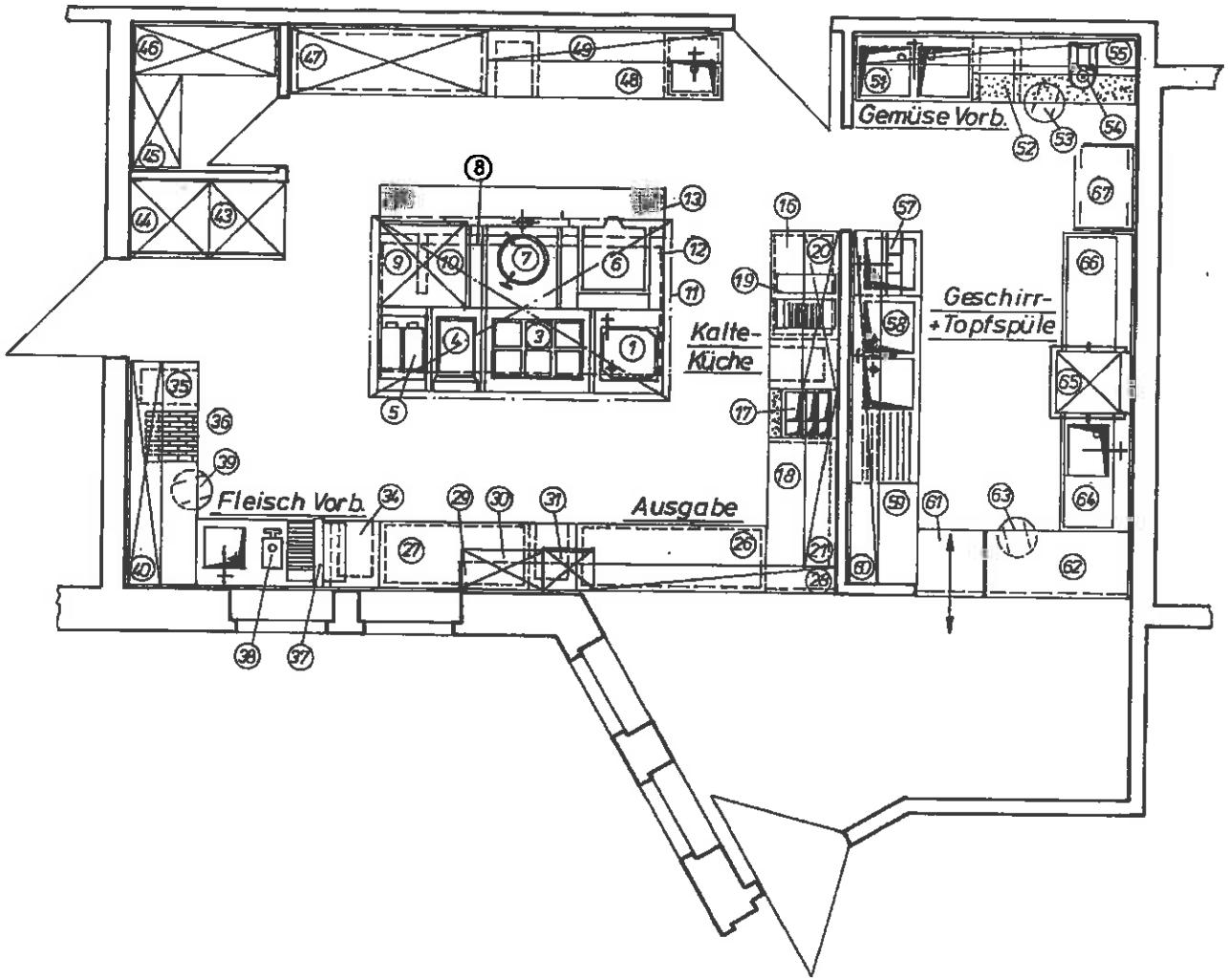
Restaurant Panorama ca. 100 m² Fertigstellung 1991		Theke	ausgestattet mit Zapfanlage, Kühlfach + Flaschenkühlfach
		Raumausstattung	Tische und Stühle für 80 Personen
		Küche	Ausstattung s. Anlage
		Personalraum	
		Personaltoiletten	

Kühlung Fertigstellung 1991			3 Kühlhäuser + 1 Tiefkühlhaus



Emslandhalle

Küche -Restaurant, Obergeschoss



EINGEGANGEN
HOFFMANN + ROLFES
30. MRZ. 1989
ERLED.

1Kopie Archt.Hoffmann+Rolfes	29.3.89	a.s.	Nr.25
Pausen an:	Datum	Name	Index

D				
C				
B				
A				
	gez.	geprf.	Datum	Bezeichnung

gültiger Planindex

Projekt Neubau Markt-u.Messehallen Lingen/Ems	Zeichn.Nr.: 25 Proj.Nr.: 12013 Maßstab M1: 50
Grundriss,Einrichtung Küche-Restaurant, OG	Diese Zeichnung und der Entwurf stehen nach DIN 34 und Urhebergesetz unter Schutz. Blatt-Größe 29.7/42.0 cm
NORBERT KUHR VDI Beratender Ingenieur HAUSTECHNIK-HEIZUNG-KLIMA-SANITÄR 4475 Sögel, Wahnerstraße 20 Telefon 05952/790	Name / Datum gez. a.s. 28.3.89 geprf. gest.
Unterschrift Bauherr: Architekt:	

Dipl. Ing.
Beratender Ingenieur

Wahner Straße 20
4475 S ö g e l

Sögel, den 28.03.89

BV: M a r k t - und M e s s e h a l l e n L i n g e n

hier: KÜCHENEINRICHTUNGEN

EINGEGANGEN
HOFFMANN + ROLFES
30. MRZ. 1989
ERLED.

Titel 1: RESTAURANT-KÜCHE

Pos. 1 1 Stck. Elektro-Wasserbad
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 700 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 2 1 Satz Verbindungsteile

Pos. 3 1 Stck. Elektroherd
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 1050 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 4 1 Stck. Elektro-Grillplatte
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 500 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 5 1 Stck. Elektro-Friteuse
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 500 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 6 1 Stck. ~~Elektro~~ Gas-Kippbratpfanne
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 1050 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 7 1 Stck. Elektro-Schnellkochkessel
für Drehstrom 220/380 Volt
Abmessungen: 700 mm lang
850 mm breit
700 mm hoch

Pos. 8 1 Stck. Ausgleichs-Arbeitsplatte
Abmessungen: 115 mm breit
850 mm tief
50 mm hoch

Pos. 9 1 Stck. Heißluft-Dämpfer
Abmessungen: 885 mm lang
865 mm breit
925 mm hoch

Pos. 10	1 Stck.	<u>Untergestell für Heißluftdämpfer</u> Abmessungen: 885 mm lang 865 mm breit 700 mm hoch
Pos. 11	1 Stck.	Sockelrahmengestell aus <u>Chromnickelstahl</u> Abmessungen: 2850 mm lang 1200 mm breit 200 mm hoch
Pos. 12	1 Stck.	<u>Dunstabzugshaube</u> Abmessungen: 3100 mm lang 2000 mm breit 500 mm hoch
Pos. 13	1 Stck.	<u>Bodenentwässerungsrinne</u> Abmessungen: 2900 mm lang 500 mm breit 100 mm hoch
Pos. 14		freie Position
Pos. 15		freie Position
Pos. 16	1 Stck.	Schranktisch <u>Modell 1304</u> Abmessungen: 1600 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 17	1 Stck.	<u>Saladette SD 50</u> Abmessungen: 495 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 18	1 Stck.	Schranktisch <u>Modell 1301</u> Abmessungen: 1600 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 19	1 Stck.	Aufschnittmaschine <u>Modell JUWEL I</u> Abmessungen: 350 mm breit 450 mm tief 360 mm hoch
Pos. 20	1 Stck.	Wandhängeschrank <u>Modell 1902</u> Abmessungen: 1600 mm lang 350 mm breit 650 mm hoch
Pos. 21	1 Stck.	Wandbord <u>Modell 1901</u> Abmessungen: 2100 mm lang 300 mm breit 50 mm hoch

Pos. 22		freie Position
Pos. 23		freie Position
Pos. 24		freie Position
Pos. 25		freie Position
Pos. 26	1 Stck.	Wärmeschrank Modell 1309 Abmessungen: 2000 mm lang 800 mm breit 850 mm hoch
Pos. 27	1 Stck.	Schranktisch Modell 1304 Abmessungen: 2000 mm lang 800 mm breit 850 mm hoch
Pos. 28	1 Stck.	Aufsatzbord mit Wärmebrücke Modell 1900/1909 Abmessungen: 2700 mm lang 400 mm breit 650 mm hoch
Pos. 29	1 Stck.	Wandbord Modell 1901 Abmessungen: 2700 mm lang 400 mm breit 50 mm hoch
Pos. 30	1 Stck.	~~Infra-Salamander Varie~~ ~~Abmessungen: 680 mm lang~~ ~~430 mm breit~~ ~~410 mm hoch~~
Pos. 31	1 Stck.	Mikrowellengerät Modell EM 1000 Außenmaße: ~~560 mm breit~~ 430 mm breit 390 mm hoch
Pos. 32		freie Position
Pos. 33		freie Position
Pos. 34	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1104 Abmessungen: 1900 mm lang 800 mm breit 850 mm hoch
Pos. 35	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1104 Abmessungen: 2300 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch

Pos. 36	1 Stck.	Hackblock Abmessungen: 500 mm lang 500 mm breit 850 mm hoch
Pos. 37	1 Stck.	Aufschnittmaschine Modell JUWEL II Abmessungen: 430 mm breit 560 mm tief 450 mm hoch
Pos. 38	1 Stck.	Elektrischer Fleischwolf mit Vor- und Rückwärtsgang Modell RF 7002 Abmessungen: 500 mm lang 275 mm breit 405 mm hoch
Pos. 39	1 Stck.	Abfallrolli Modell 1826 Abmessungen: 385 mm Durchmesser 570 mm hoch
Pos. 40	1 Stck.	Wandhängeschrank Modell 1902 Abmessungen: 2300 mm lang 350 mm breit 650 mm hoch
Pos. 41		freie Position
Pos. 42		freie Position
Pos. 43	1 Stck.	Umluft-Gewerbekühlschrank Modell UG 660-MO Abmessungen: 790 mm breit 800 mm tief 2100 mm hoch
Pos. 44	1 Stck.	Umlufttiefkühlschrank Modell UGS 660-MO Abmessungen: 790 mm breit 800 mm tief 2100 mm hoch
Pos. 45	1 Stck.	Regal Modell "Top-Stoc" Abmessungen: 1000 mm lang 500 mm breit 1900 mm hoch
Pos. 46	1 Stck.	Regal Modell "Top-Stoc" Abmessungen: 1500 mm lang 500 mm breit 1900 mm hoch

Pos. 47	1 Stck.	Geschirrschrank Modell 1500 Abmessungen: 2000 mm lang 700 mm breit 1800 mm hoch
Pos. 48	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1106 Abmessungen: 2400 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 49	1 Stck.	Wandbord Modell 901 Abmessungen: 2400 mm lang 300 mm breit 50 mm hoch
Pos. 50		freie Position
Pos. 51	1 Stck.	Spültisch Modell 1110/1272 Abmessungen: 1200 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 52	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1104 Abmessungen: 1700 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 53	1 Stck.	Abfallrolli Modell 1826
Pos. 54	1 Stck.	Gemüseschneidemaschinen VITAMAT Abmessungen: 530 mm breit 240 mm tief 430 mm hoch
Pos. 55	1 Stck.	Wandbord Modell 901 Abmessungen: 2900 mm lang 300 mm breit 50 mm hoch
Pos. 56		freie Position
Pos. 57	1 Stck.	Anbau-Ausguß Modell 1110/067A Abmessungen: 650 mm lang 700 mm breit 650 mm hoch
Pos. 58	1 Stck.	Spültisch Modell 1110/1907 Abmessungen: 1900 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch

Pos. 59	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1100 Abmessungen: 1000 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 60	1 Stck.	Wandbord Modell 901 Abmessungen: 2900 mm lang 400 mm breit 50 mm hoch
Pos. 61	1 Stck.	Durchgangsklappe mit Pendeltür Abmessungen: 700 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 62	1 Stck.	Arbeitstisch Modell 1101 Abmessungen: 1500 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 63	1 Stck.	Abfallrolli Modell 1826
Pos. 64	1 Stck.	Zulauftisch – rechts zur Geschirrspülmaschine Abmessungen: 1100 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 65	1 Stck.	MEIKO-Geschirrspülmaschine Modell DV 120 B Abmessungen: 620 mm breit 750 mm tief 1390 mm hoch
Pos. 66	1 Stck.	Ablauftisch – links zur Geschirrspülmaschine Abmessungen: 1100 mm lang 700 mm breit 850 mm hoch
Pos. 67	1 Stck.	Servierwagen Modell 1831 Abmessungen: 1000 mm lang 700 mm breit 1000 mm hoch

Besucher Emslandhallen

Summe von Besucher		
Jahr	Segment	Ergebnis
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	228.600
	Party	14.950
2007 Ergebnis		243.550
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	132.200
	Party	9.550
2008 Ergebnis		141.750
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	176.700
	Party	12.700
2009 Ergebnis		189.400
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	179.200
	Party	9.200
2010 Ergebnis		188.400
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	222.600
	Party	15.200
2011 Ergebnis		237.800
Gesamtergebnis		1.000.900

Emslandhallen	∅ Besucherzahl pro Jahr:	200.180
EmslandArena	65.000 - 135.000 pro Jahr Mittelwert: 106.000	100.000

Besucher gesamt:	300.180

zuzügl. Besucher der WEU u. Tiermärkte u. -schauen im ∅ (umsatzrelevant mit Pachtvertrag ab 08/2013)	50.000

Besucher EmslandArena

VA-Mix EmslandArena	Erläuterung	Anzahl VA	∅ Besucherzahl pro Event	Besucheranzahl von	Besucheranzahl bis
SPORT	Handball, Hallenfußball, Reiten, lokale Sportevents, Trendsport	6-17	1.800	10.800	30.600
ENTERTAINMENT	Comedy, Rundfunkproduktionen, Tanzshows	10-19	2.000	20.000	38.000
KONZERT	Rock, Pop, Tatoo-Festivals, Volksmusik, Klassikkonzerte	7-14	2.000	14.000	28.000
BUSINESS	Betriebs- u. Hauptversammlungen, Betriebsfeiern, Kongresse/Tagungen, Meeting-Point	7-14	2.550	17.850	35.700
		35-70		**62.650**	**132.300**

Jahr	Segment	Veranstaltungen	Besucher
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Jugend-Freizeit-Messe	7.500
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Spielzeugmarkt	2.500
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Bulldog-Messe	2.900
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (5 Tage)	53.000
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Emsland- Modellbau	10.200
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Markant-Verkaufsmesse (2x)	4.100
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gartenräume 2007	26.000
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lagerkehraus (2x)	13.000
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Haushaltswarenverkauf	2.700
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hobby und Freizeit	2.600
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Antikmarkt (2x)	4.100
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gesund & Fit	12.000
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Reise aktuell	6.000
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hochzeitsmesse Braut 2007	1.500
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	Camping/Caravan 2007	5.500
2007	Entertainment: Show	Abbafever	950
2007	Entertainment: Show	Mama Africa	1.000
2007	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Amigos	1.650
2007	Entertainment: Comedy	Paul Panzer	1.650
2007	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Traum-Melodien der Volksmusik	1.500
2007	Entertainment: Comedy	Atze Schröder	1.650
2007	Entertainment: Comedy	Dieter Nuhr	1.650
2007	Party	Oktoberfest (2x)	3.900
2007	Party	Großer Singletanz (2x) u. Singletanz im Panorama (1x)	950
2007	Party	Lord Nelson Revival Party	6.200
2007	Entertainment: Comedy	Rüdiger Hoffmann	500
2007	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Stefan Gwildis	1.200
2007	Party	Über 30 Party	1.500
2007	Party	Benefizkonzert	2.400
2007	Verschiedene	Fundsachenversteigerung (2x)	1.200
2007	Business	Vertreterversammlung Volksbank	400
2007	Messen, Ausstellungen, Märkte	9. Emsland-Schau Lingen	75.000
2007	Verschiedene	Jugend-Kart-Turnier (2x)	950
2007	Business	Betriebsfest BP	1.200
2007	Business	Rentnertreff Bp	500
2007	Business	Aktionärsversammlung Fa. Berentzen	2.300
2007	Verschiedene	Sitzungen, Besprechungen (Sitzungszimmer Emslandhallen)	300
2007	Business	Verleihung des Emsl. Unternehmerpreis	500
2007	Business	Weihnachtsfeier Fa. Rosen	700
2007	Business	Betriebsversammlung Deutsche Post AG	1.800
2007	Verschiedene	VW - Audi-Treffen	2.400
2007	Verschiedene	Coole Kids, Gewaltbereitschaft	190
2007	Verschiedene	Diavortrag (3x)	300
2007	Verschiedene	Personalversammlung	250
2007	Business	Vortrag Bank	250
2007	Business	Vortrag DAK	180
2007	Verschiedene	Kindercampus (3x)	600
2007	Verschiedene	Mai-Kirmes (Ausstellungsgelände)	26.000
2007	Verschiedene	Oktober-Kirmes (Ausstellungsgelände)	30.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Spielzeugmarkt	2.700
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (5 Tage)	53.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Emsland-Modellbau	11.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Markant-Verkaufsmesse (2x)	4.100
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Motorradtage 2008	8.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lagerkehraus (2x)	26.500
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Haushaltswarenverkauf	2.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hobby und Freizeit	2.700
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Antikmarkt (2x)	5.200

2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Reise aktuell	12.000
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hochzeitsmesse Braut 2008	3.500
2008	Messen, Ausstellungen, Märkte	Camping/Caravan 2008	1.500
2008	Entertainment: Show	Magic of Dance	821
2008	Entertainment: Rock / Pop	Fury in the Slaughterhouse	1.150
2008	Entertainment: Show	Mama Africa	728
2008	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Amigos	1.530
2008	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Helene Fischer	1.270
2008	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Traum-Melodien der Volksmusik	1.323
2008	Entertainment: Show	Der Herr der Ringe	612
2008	Entertainment: Comedy	Dieter Nuhr	1.147
2008	Party	Oktoberfest (2x)	3.900
2008	Party	Großer Singletanz	350
2008	Party	Lord Nelson Revival Party	4.500
2008	Entertainment: Comedy	Otto	1.662
2008	Entertainment: Rock / Pop	Wir sind Helden	1.750
2008	Entertainment: Rock / Pop	Mötorhead	2.700
2008	Entertainment: Schlager / Volksmusik	The Ten Tenors	891
2008	Entertainment: Rock / Pop	Fettes Brot	2.800
2008	Entertainment: Comedy	Frieda und Anneliese	1.339
2008	Entertainment: Rock / Pop	Oleg Gazmanov	950
2008	Entertainment: Show	Die Rückkehr der Shaolin	550
2008	Verschiedene	Fundsachenversteigerung (2x)	1.200
2008	Verschiedene	Vertreterversammlung	400
2008	Business	Business Plus	7.000
2008	Verschiedene	Jugend-Kart-Turnier (3x)	1.200
2008	Business	Aktionärsversammlung Fa. Berentzen	2.300
2008	Verschiedene	Sitzungen, Besprechungen (Sitzungszimmer Emslandhallen)	550
2008	Verschiedene	Versteigerung Finanzamt Lingen	500
2008	Business	Weihnachtsfeier Fa. Rosen	700
2008	Business	Betriebsversammlung Deutsche Post AG	3.500
2008	Verschiedene	VW - Audi-Treffen	2.400
2008	Entertainment: Public Viewing	Übertragung Fußballeuropameisterschaft 2008	16.000
2008	Verschiedene	DCC Hanseatenrallye	1.000
2008	Party	Red Bull Party	500
2008	Business	Vortragsveranstaltung zumThema "Energie"	600
2008	Verschiedene	Coole Kids, Gewaltbereitschaft	190
2008	Verschiedene	Mai-Kirmes (Austellungsgelände)	26.000
2008	Verschiedene	Oktober-Kirmes (Ausstellungsgelände)	30.000
2008	Party	Klassenfete (HalleIV)	300
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Spielzeugmarkt	2.700
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (5 Tage)	53.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Emsland-Modellbau	11.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Markant-Verkaufsmesse (2x)	4.100
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Motorradtage 2009	7.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gesund & Fit	6.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Jobmesse Emsland	6.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lagerkehrhaus (2x)	26.500
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gartenräume	25.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Angelmesse	12.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hobby und Freizeit	2.700
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Antikmarkt (2x)	5.200
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Reise aktuell	12.000
2009	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hochzeitsmesse Braut 2009	3.500
2009	Entertainment: Show	Magic of Dance (2 Tage)	1.790
2009	Entertainment: Show	Abbafever	735
2009	Entertainment: Comedy	Atze Schröder (2 Tage)	3.324
2009	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Brunner und Brunner	1.200
2009	Entertainment: Comedy	Cindy aus Marzahn	1.662

2009	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Traum-Melodien der Volksmusik	1.045
2009	Entertainment: Comedy	Horst Lichter	732
2009	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Stefan Gwildis	787
2009	Party	Oktoberfest (2x)	3.900
2009	Entertainment: Show	Chippendales	876
2009	Party	Lord Nelson Revival Party	4.500
2009	Entertainment: Rock / Pop	Sarah Connor	1.900
2009	Entertainment: Comedy	Paul Panzer	1.662
2009	Entertainment: Comedy	Helge Schneider	1.400
2009	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Kastelruther Spatzen	1.300
2009	Entertainment: Comedy	Oliver Pocher	1.163
2009	Entertainment: Comedy	Frieda und Anneliese	1.662
2009	Entertainment: Rock / Pop	Nightwish	2.238
2009	Entertainment: Show	Musikschau Schottland	900
2009	Entertainment: Konzert	Max Raabe	1.193
2009	Entertainment: Rock / Pop	Silbermond	1.800
2009	Entertainment: Show	Shaolin	720
2009	Party	Osterfire	700
2009	Party	Benefizkonzert	2.800
2009	Verschiedene	Fundsachenversteigerung (2x)	1.200
2009	Business	Vertreterversammlung Volksbank	400
2009	Business	Mitgliederversammlung WV Emsland	350
2009	Verschiedene	Jugend-Kart-Turnier (3x)	1.200
2009	Business	IHK Psnabrück Neujahrsempfang	650
2009	Verschiedene	Sitzungen, Besprechungen (Sitzungszimmer Emslandhallen)	650
2009	Business	Weihnachtsfeier Fa. Rosen	950
2009	Business	Betriebsversammlung Deutsche Post AG	3.500
2009	Verschiedene	VW - Audi-Treffen	200
2009	Business	Bürgerschützenball	1.000
2009	Business	Betriebsfest Sparkasse	590
2009	Verschiedene	Mai-Kirmes (Ausstellungsgelände)	26.000
2009	Verschiedene	Oktober-Kirmes (Ausstellungsgelände)	30.000
2009	Verschiedene	Zirkus Atlantik (3Tage)	1.500
2009	Party	Klassenfete (Halle VI) 2 mal	800
2010	Entertainment: Show	Abbafever	700
2010	Entertainment: Comedy	Atze Schröder	1.662
2010	Entertainment: Show	Mother Africa	728
2010	Entertainment: Comedy	Cindy aus Marzahn	1.662
2010	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Wunschkonzert der Volksmusik	932
2010	Entertainment: Rock / Pop	Jacko – A Tribute to Michael Jackson	346
2010	Entertainment: Comedy	Dieter Nuhr	1.662
2010	Party	Oktoberfest (2x)	3.900
2010	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Die Höhner	876
2010	Party	Lord Nelson Revival Party	3.800
2010	Entertainment: Rock / Pop	Fettes Brot	2.900
2010	Entertainment: Comedy	Paul Panzer	1.662
2010	Party	Osterfire 2010	1.500
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Fundsachenversteigerung (2 x)	1.200
2010	Business	Vertreterversammlung Volksbank	400
2010	Verschiedene	Bürgerversammlung Emslandarena	500
2010	Verschiedene	Jugend-Kart-Turnier (3 x)	1.200
2010	Verschiedene	Sitzungen, Besprechungen (Sitzungszimmer Emslandhallen)	650
2010	Verschiedene	Betriebsfest Stadt Lingen	350
2010	Business	Weihnachtsfeier Fa. Rosen	1.000
2010	Business	Betriebsversammlung Deutsche Post AG	3.500
2010	Business	Betriebsfest EMCO	1.000
2010	Verschiedene	Springseilwettbewerb WKT	3.000
2010	Entertainment: Public Viewing	Public Viewing (4	10.000

2010	Verschiedene	Mai-Kirmes (Ausstellungsgelände)	26.000
2010	Verschiedene	Oktober-Kirmes (Ausstellungsgelände)	30.000
2010	Business	Bürgerschützenball	1.000
2010	Verschiedene	Zirkus Krone (6 Tage)	6.000
2010	Business	Firmengala Krone	3.500
2010	Business	Landesparteitag CDU	1.500
2010	Verschiedene	Blutspenden 8 Tage (HalleIV)	1.400
2010	Verschiedene	Landessitzung Jugendrotkreuz	400
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (5 Tage)	53.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Emsland-Modellbau	11.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Markant-Verkaufsmesse (2x)	4.100
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	CD & Schallplattenbörse	2.500
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gesund & Fit	6.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Jobmesse Emsland	6.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lagerkehraus (2x)	26.500
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gartenträume	25.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Angelmesse	12.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hobby und Freizeit	2.700
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Antikmarkt (2x)	5.200
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Reise aktuell	12.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hochzeitsmesse Braut 2010	4.000
2010	Messen, Ausstellungen, Märkte	SITT – Big Box Getränke-Messe	8.000
2011	Entertainment: Rock / Pop	Unheilig	4.999
2011	Entertainment: Show	Magic of the Dance (2x)	1.500
2011	Entertainment: Comedy	Martin Rütter (2x)	3.324
2011	Entertainment: Rock / Pop	Jan Delay	2.900
2011	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Die Amigos	1.400
2011	Entertainment: Comedy	Kaya Yanar	1.662
2011	Entertainment: Schlager / Volksmusik	Semino Rossi	1.200
2011	Entertainment: Comedy	Paul Panzer (2x)	3.324
2011	Entertainment: Rock / Pop	Status Quo	2.200
2011	Party	Oktoberfest (2x)	3.900
2011	Party	Osterfire	1.600
2011	Party	Lord Nelson Revival Party	4.500
2011	Entertainment: Comedy	Otto	1.662
2011	Entertainment: Show	Chippendales	1.000
2011	Entertainment: Konzert	The Ten Tenors	800
2011	Party	Benefizkonzert	4.000
2011	Verschiedene	Musikschule des Emslandes	800
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Fundsachenversteigerung (2 x)	1.500
2011	Business	Vertreterversammlung Volksbank	400
2011	Business	Junglandwirtetag	800
2011	Verschiedene	Jugend-Kart-Turnier (3 x)	1.200
2011	Verschiedene	Sitzungen, Besprechungen (Sitzungszimmer Emslandhallen)	700
2011	Verschiedene	Klasse! Wir singen	15.000
2011	Business	Weihnachtsfeier Fa. Rosen	1.200
2011	Business	Betriebsversammlung Deutsche Post AG	1.600
2011	Business	Abiball Nordhorn	800
2011	Business	Business Plus	7.000
2011	Verschiedene	VW-Audi Treffen	2.400
2011	Verschiedene	Mai-Kirmes (Ausstellungsgelände)	26.000
2011	Verschiedene	Oktober-Kirmes (Ausstellungsgelände)	30.000
2011	Verschiedene	Zirkus Voyage	1.000
2011	Verschiedene	Blutspenden 8 Tage (HalleIV)	1.500
2011	Verschiedene	Jugendrotkreuz Wettkampf	300
2011	Business	Ärztevortrag	200
2011	Business	Eröffnung EV1 TV	350
2011	Verschiedene	Podiumsdiskussion	200
2011	Verschiedene	Betriebsfest Stadt Lingen	400

2011	Verschiedene	Sektionsfeier Kivelinge	500
2011	Business	Workshop Wirtschaftsverband	350
2011	Business	Betriebsfest AOK	200
2011	Business	Vortrag Herzstiftung	200
2011	Party	Familienfeier (4x)	1.200
2011	Verschiedene	Ludwig-Windthorst-Haus (5x)	1.600
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Tag für Zukunftsorientierte Bildung	250
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (5 Tage)	53.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Emsland-Modellbau	11.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Markant-Verkaufsmesse (2x)	4.100
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Haushaltswarenverkauf	2.700
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gesund & Fit	5.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Jobmesse Emsland	8.700
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lagerkehraus (2x)	27.500
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Gartenträume	22.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Angelmesse	14.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hobby und Freizeit	2.700
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Antikmarkt (2x)	5.200
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Reise aktuell	12.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Hochzeitsmesse Braut 2011	3.500
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	10. Emsland-Schau	40.000
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Jung & Alt	1.100
2011	Business	OLB-Forum	450
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Tag der Familienforschung	1.300
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Lingener Bildungswoche	200
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Firmenkontaktmesse	450
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Trödelmarkt (3x)	3.600
2011	Messen, Ausstellungen, Märkte	Frauenkleiderbörse	2.800